

La creatividad en la Cocina Vasca

*Los platos que han marcado
una década prodigiosa*

1995-2005



Textos y Recopilación: Pepe Barrena

La creatividad en la Cocina Vasca

1995 - 2005

Edición Especial

Premios Pil-Pil

X Aniversario



Textos y Recopilación: Pepe Barrena

Fotografías: Richard Van Herckenrode

Idea original de la colección y copyright Premios Pil-Pil: Pepe Barrena

Copyright de las recetas: sus autores

Fotografías: Richard van Herckenrode

*(excepto las de las páginas 247, 343 y 347 de Pedro Moreno
y 191 y 193 del Restaurante Iñigo Lavado)*

Diseño: David Martín

Coordinación recetario: Nagore Azurmendi

Maquetación, composición e impresión: Gráficas ZUBI

Edita: Keinu Ediciones

Primera edición: Noviembre 2005

ISBN: 84-8418-273-8

D.L.: SS-1343/05

Distribución: Editorial Zendrera Zariquiey S.A.

Cardenal Vives i Tutó, 59. 08034 Barcelona

Tel. 93 2801234 editorialzendrera@writeme.com

Fotografías de portada y contraportada:

Pompas de fresa

(Restaurante ARZAK)

Sumario

Introducción

Una década inolvidable 1995-2005	4
--	---

Los platos de la década	7
-------------------------------	---

Platos Seleccionados (Recetario)	25
--	----

Platos Ganadores Premios Pil-Pil (Resumen)

I Edición.....	353
----------------	-----

II Edición	353
------------------	-----

III Edición	354
-------------------	-----

IV Edición	354
------------------	-----

V Edición.	355
-----------------	-----

VI Edición	355
------------------	-----

VII Edición.....	356
------------------	-----

VIII Edición	356
--------------------	-----

IX Edición	357
------------------	-----

Índice de Restaurantes y Recetas.....	359
---------------------------------------	-----

Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta fresca y manzana verde

Rte. Martín Berasategui

El enorme legado culinario de Martín Berasategui se desgrana, temporada a temporada y estación a estación, en sus fabulosos menús-degustación, repertorios que por lo general se componen de ocho o diez platos "patrimoniales" de la casa en dosis adecuadas más cuatro o cinco nuevas propuestas. El bocado que nunca falta es este milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde, que data de 1995 y que posiblemente es una de las obras más copiadas de la cocina moderna. La sucesión de capas que monta el genio de Lasarte produce en la boca un torrente de texturas crujientes, cremosas, tersas...; y sensaciones dulces, ácidas, saladas...pero sobre todo sustanciosas gracias al acertado y meditado contraste de ingredientes, aparentemente imposibles de casar, y al virtuosismo del chef en la elaboración. Un milhojas legendario y una de esas creaciones que justifican la fama de un artista.



Consomé frío de tomate con gelatina, mamía y frutos de mar

Rte. Zaldiaran

Un plato de tomate "esencial" que ha marcado un estilo y que en su momento produjo un vuelco total cromático y sávido. Ahora y después de utilizarse en crudo y más tarde como acompañamiento, esta dietética hortaliza va más allá en los fogones de altura y su esencia es imprescindible para redondear platos estivales de enjundia. Todo, por no salirnos de nuestras fronteras, gracias a Patxi Eceiza, el jefe de cocina del Zaldiaran vitoriano, que fue el primero que dio la campanada; y lo hizo tras observar detenidamente al alemán Harald Wohlfahrt officiar su menú en las añoradas Jornadas de Alta Cocina de Autor de la capital alavesa. La decantación de los jugos transparentes de la hortaliza roja que propiciaba el germano constituyó la base de este maravilloso consomé frío y gelatinizado de tomate con mamía y frutos de mar (ostras, almejas, más el detalle de una quenelle de caviar) que aún, solicitándolo con antelación, se puede catar en el restaurante de Gonzalo Antón.



Terrina de ostras con dos berzas, infusión de pomelo, manzana y limón

Rte. Miramón Arbelaitz

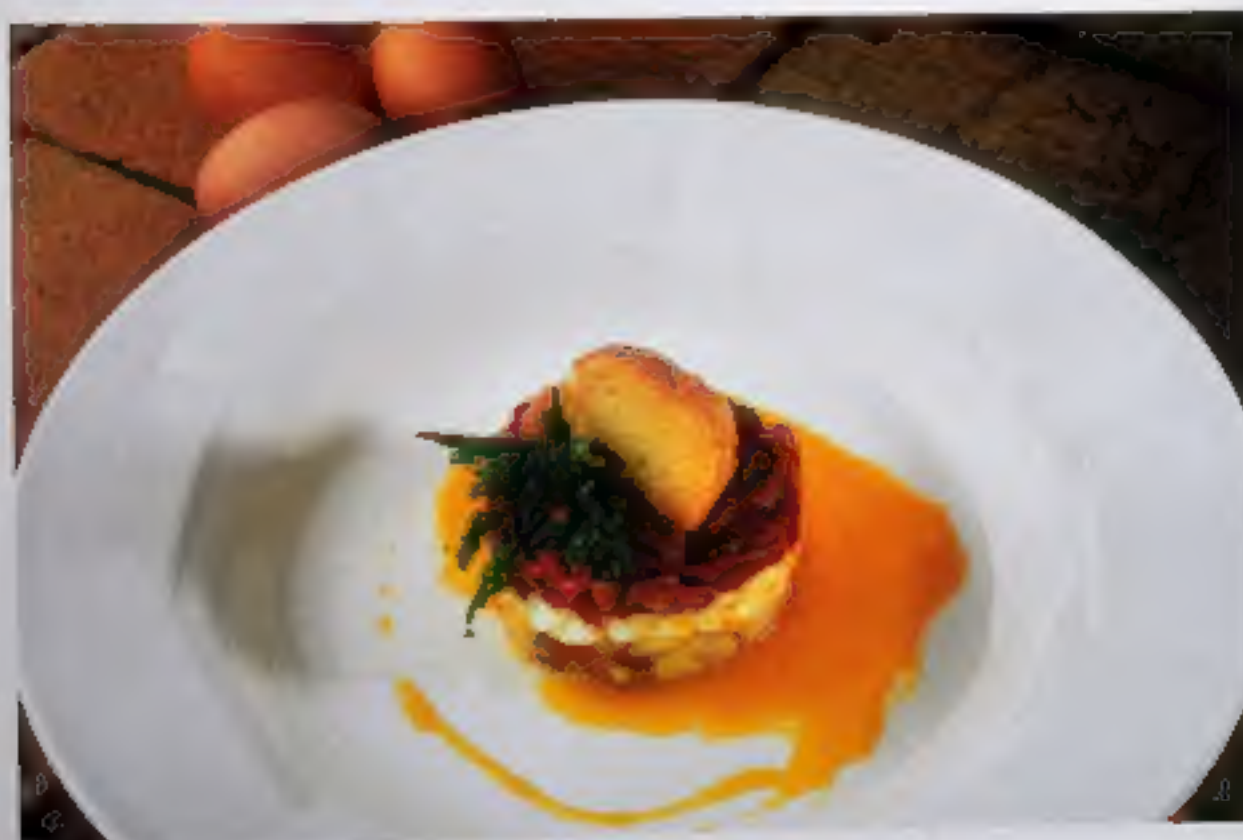
De este plato sí que se puede decir que... ¡es la ostra! También que encaja a la perfección con la filosofía culinaria de su autor. José Mari Arbelaitz, desde hace tiempo instalado en el local del Parque de Miramón donostiarra, mantiene intachable el estilo "Zuberoa", una forma de entender la cocina que enamora a todo el mundo por su elegancia en los tratamientos, sus maridajes equilibrados y la ausencia de complicaciones que otorgan toda su nobleza a unas materias primas de excepción. Este plato de ostras con dos berzas en forma de terrina cristalina y con un aliño apoteósico –que varía en ocasiones para dar entrada a la cerveza familiar de fabricación casera "Pagoa"– resume magistralmente la grandeza de una receta con los mínimos ingredientes. La perla de los mariscos o el marisco de las perlas adquiere aquí su máxima expresión con un toque innovador que la sitúa en la cúspide de la cocina ostrícola.



Timbal de huevos rotos, patatas de sartén y pimientos del cristal

Rte. Maher

Cuando creamos los Premios Pil-Pil a la Creatividad nos asaltó la duda sobre una de las categorías, la de Tradición. El asunto tenía su miga: ¿Adaptaciones del acervo culinario tradicional de esta tierra o postulados puros? Lo cierto es que a través de las sucesivas ediciones hemos navegado entre ambas aguas. La elección de este plato de Enrique Martínez, el chef y propietario de ese templo de las verduras y otras bendiciones de la Ribera navarra que es el Maher de Cintruénigo, obedece a que vistió de gala a uno de los condumios más humildes y populares de la cocina española: los huevos con patatas y pimientos. Y la tela del traje no podía ser nada más que la mejor: tiras de pimientos del cristal asados al aroma de carbón coronando la escenificación en forma de cilindro; patatas confitadas con cebolla en aceite de oliva virgen y en sartén; una leve capa de clara de huevo babosa encima y una salsa con pinceladas de yemas montadas al baño María. Lo minimal al máximo.



Bonito macerado en aceite de ajos sobre migas de tomate, crema de cebolleta y aceite de cebollino

Rte. Andra Mari

Del restaurante de Roberto Asúa han salido en los últimos años algunos de los platos que mejor han interpretado la actualización de la tradición. Sus versiones, por ejemplo, del potaje de vigilia con bacalao o de las vainas con patatas son inolvidables pero esta del bonito en ensalada es, sin duda, la más relevante de todas. Efectivamente, de lo que se trata es de lograr la sensación global que se obtiene al zamparse una clásica ensalada realzada con las carnes del túnido. El resultado es antológico gracias a la acertada variedad de elaboraciones de los ingredientes habituales. El pan para mojar el juguillo se convierte en unas migas emborrachadas de zumo de tomate, aceite, vinagre y sal, que forman la base donde se apoya un sonrosado lomo de bonito marinado en aceite de ajos. Y para que la "ensalada" sea perfecta se añade una crema de cebolleta, un hilo de aceite de cebollino y un crujiente también de la liliácea con fines decorativos. Pasan las temporadas y sigue siendo el mejor plato de bonito que uno conoce.



y pil pil yodado

Rte. Gaminiz

La Historia de la Gastronomía con mayúsculas, hará justicia a Artor Ezazgui. El cocinero vizcaíno del Camino de Zamudio lleva años demostrando que es el gran revolucionario y creativo del bacalao, un merluceo que cada temporada se saca de la chistera alguna receta, alguna que tiene antes no intentada. En sus manos, el ahora marplat de las masas más ricas y nutritivo hervido popoachero ha sufrido un proceso asombroso de revalorización. Platos como las laminas de bacalao con pil pil de tortusaldí y aguarrero de centollo o el bacalao asado a la sal con merengue de sus tripas o caldes por centros a dos creaciones distancadas en el tiempo, han representado siempre y aparentemente el no va mas. Pero nuestra elección no podía ser otra que la que puso el termómetro en la cocina del gadido, por que Ezazgui no solo trazo el punto de cocción de los pescados antes de aparecer la Roner y otros artilugios sino que aplicó su sabiduría al poner la temperatura exacta que requiere este marplat ya desahogado a diferencia de otras especies. La antológica guarimción que propuso remato la faena



con caldo de garbanzos

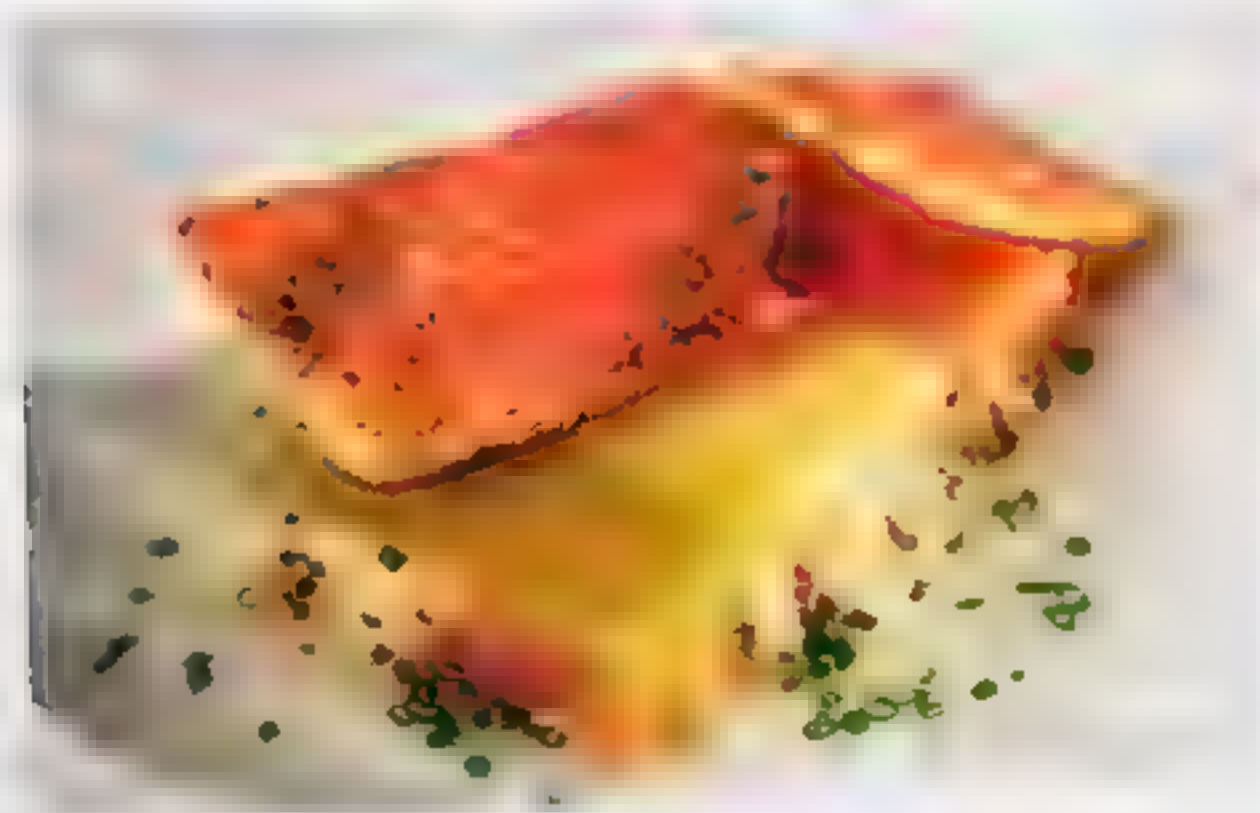
Rte. Zuberoa

El maestro nos da y regala en qué le caracterizar. El Horno Arboantz se gusta recrearse en variaciones sobre el mismo tema. Enigado en un plato de los platos de la historia de las cremas aterciopeladas de los sauces refinados como nos muestra a continuación este fríaso potaje de temporada embebido en un caldo que es para esencia de la pira y que interacciona con los sabores y concentrados líquidos muy tan en boca. El gran conito del Zuberoa tampoco olvido realzar la propuesta con dos de sus pasiones: por un lado y en la base de la vajilla escarregable para de garbanzos munda de la casa y que tantos adeptos tiene, por el otro, unos tersos trozos de hogavante en bolitas envueltas en hojas de espinacas. Vayar ha endose una rica jugosidad hasta decir basta en un momento por una bratense del celalopode ceñan ha que cae en cascada y que nos puede darle marcha a la muneca para que nos se nos escape nada. El maestro incide en sensaciones marinas aportando cuerpo y texturas. Como sucede con la musica clasica hay partituras que perduran en el tiempo transmitiendo emociones profundas.



Todo el tiempo, con
con la vida que me da.

Rte. Arzak

[illegible]

con caldo de arroz y lechuga de mar

Rte. Mugaritz

El fideu es un plato que se ha convertido en un clásico de la cocina vasca. Se trata de un plato de arroz que se cocina en un caldo de pescado y se sirve con una salsa de tomate y una guarnición de verduras.

Andoni Luis Aduriz. Sobre la cocción del fideu, gras de pato poco hay que decir, pues es norma en el Mugaritz que el taco o troncho que se sirve sea excesivo y de subyugantes tonos que simular el oro. Lo verdaderamente importante fue la técnica de su elaboración, donde el humo de las brisas adquiría un fundamento innovador. El chef primero lo doraba por las dos caras en la sartén, bañándolo con su propia grasa hasta que el tostado fuera perfecto. A continuación colocaba el fideu gras en una parrilla echando la sal correspondiente para provocar la humareda y aportar el aroma deseado. Separando el resto los huecos del carbon se tapaba el mismo con una campana para que el perfume quedase aprisionado. Reposo y a comprobar la temperatura exterior, que debe ser de unos 30-40°. El plato, que se remataba con un caldo de "Bomba" y algas, rompía con las sempiternas macizades agudas y contribuía que la "amargura" también da la felicidad.



Manjar blanco de almendra
con toffe de amaretto y sorbete de salvia

Rte. Rodero

[illegible]

Jugo frío de cacao amargo

Rte. Guggenheim

En nuestro "triumfo de la década" no podía faltar un postre a colores rojo y negro. Subliminamente podríamos argumentar que es un homenaje a la década dorada del cine, pues los Premios Fil Pro hacían gala de esta estrella de centenario del mal llamado Séptimo Arte y de sus Oscar, pero la realidad es que este postre permite afirmar con orgullo que la revolución "postrera" vive y sigue sin marcharse. Si Ursula de la Reyniere viviera se sentiría satisfecho con su honorario ("el postre es a los servicios que le preceden lo que la traza final es a los fagos artificiales") después de probar este excitante jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y un seso cretense de almendra y nuez moscada que se ha sacado de la manga Josefín Martínez Ariza en el Guggenheim belbaño. Apascentada de las lecturas revolucionarias y ya consagrado chef, ha pasado por el trípiz representativo notable para poner sobre la porcelana su esencia en una composición tan elegante como armónica, que cobra una gama de sensaciones inolvidables. Un postre digno de un museo de vanguardia.



Gin Tonic helado

Rte. Akelarre

Este atrevimiento del gran Pedro Subijana ha sido uno de los platos más contentados y copiados (con otros combinados) de los últimos años. El chef del Akelarre donostiarra jugó con la inevitable deconstrucción para poner sobre la vajilla y por separado los ingredientes habituales del popular cocktail que tan detalladamente preparan en su barra natal. La composición del plato es como sigue: por un lado, pera y dura tonica y ginebra que se cuela cada ar congelada en el frigorífico; por otro, una salsa de limón en forma de sorbete con aroma de la corteza de cítrico y enebro firmemente picado. La fruta que da el toque refrescante y perfuma la bebida también se pone con otra extracción sorbete de limón que se remata con claras de huevo a punto de nieve. Un toque a cryo por lo que predomina el ozear gliss es el eco fon de una obra que se dispone armonicamente en el plato para corroborar que los sorbos digestivos también pueden convertirse en buenos de postar.





Recetario

Puré de alcachofas con cardos y espuma de berberechos en salsa verde

Restaurante ALZIAN

Ingredientes para 10 personas:

Para el puré de alcachofas:

12 alcachofas grandes

200 gr. de aceite de oliva

Sal y caldo de verduras

Para el cardo:

1/4 de cardo

1 limón

50 gr. de harina

Para los berberechos en salsa
verde:

500 gr. de berberechos

Ajo y perejil

100 gr. de nata

Fume de pescado

2 cargas de gas

Además:

3 mandarinas

azúcar

pimienta blanca

aceite de oliva virgen y eneldo

Elaboración:

Para las alcachofas:

Pelar las alcachofas, pasarlas por limón y ponerlas a cocer en aceite. Cuando estén blandas meter en un cazo con un poco de aceite y caldo de verduras. Cocer y reducir.

Para el cardo:

Quitar los huesos de los cardos y cortarlos en tiras de unos 5 cm. Poner a cocer en una olla a presión con un poco de harina y zumo de 1-2 limón durante 20 minutos. Sacar y cortarlos en un grosor de 10 mm.

Saltearlos en una sartén con aceite y un poco de ajo picado.

Para los berberechos en salsa verde:

Poner los berberechos en agua con sal para que se salten en arena. Lavarlos bien y hacerlos en salsa verde.

Sacarlos de la casaca y guardar por un lado el caldo que sale de otro los berberechos. Reducir la nata y mezclar con la salsa verde. Pasar por un colador y meter a unos 5 cm. con 2 cargas de gas.

Final y presentación:

Hacer un caramelo con el azúcar y la pimentita y estirarlo muy fino con un rodillo y un soplo. Cortar en trocitos pequeños e ir poniendo encima de cada berberecho (secos), y con ayuda de un soplete derretirlos.

Hacer zumo con las mandarinas y reducir. Cuando se quede un poco de cuerpo retirar del fuego y añadir el aceite y las semillas de eneldo.

Cortar una alcachofa (lampia) en laminas y freirlas en una sartén de fiambres y freirlas en aceite hasta que estén crujientes.

Servir la espuma de berberechos en salsa verde con los cristales de pimienta blanca y acompañarlos de puré de alcachofas, el crujiente de alcachofa a un lado y el zumo de mandarina reducido.



Tomate asado sobre borracho de olivas negras y consomé de anchoas en salazón

Restaurante AIZIAN

Ingredientes:

Para el borracho de olivas,

Aceite Piesale

1,250 kg. de harina fuerte

20 gr. de sal

80 gr. de azúcar

150 gr. de mantequilla

4 huevos

1/2 l. de leche

40 gr. de levadura

250 gr. de puré de aceitunas

175 gr. de aceitunas picadas,

Para el tomate

Tomate rojo

atunado

sal y vinagre blanco

1 lata grande de anchoas

1 l. de agua

1 zanahoria

1 calabacín

1 zanahoria

1 zanahoria

Elaboración:

Para el borracho de olivas

En un bol mezclar y poner la harina, el azúcar, la levadura y el puré

Calentar la leche y añadir la mantequilla. Poner la leche y la continuación añadir al mezcla por y seguir homogenizando con el cuerno hasta que quede una masa homogénea

Meter en recipientes de "pudings" previamente engrasados. Dejar fermentar y antes de meter en el horno espolvorear con la aceitana picada. Cocer al horno durante 40 minutos a 200° C. Sacar y cortar en forma redonda y cortar medallones y emborrachar con el aceite. Piesale. A la hora de emplatar meter un poco en horno para templar.

Para los tomates:

Asar los tomates al horno a 90° C durante 11/2 horas y partarlos por la mitad

Sacarlos y pelarlos y poner un poco de albahaca.

Para el consomé de salazón

Poner a hervir todos los ingredientes del consomé de salazón en una cazuela alta y cuando estén cocidos añadir el agua para que vaya reduciéndose sin que se queme.

Cuando haya reducido su líquido pasar por la coladora y guardar.

1. Presentar

Presentar los diferentes ingredientes y el consomé en una fotografía



Arroz con caracoles y karrakelas en film de tomate y albahaca

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para los caracoles:

1 kg de caracoles.

2 tomates

2 ajos

200 gr de caracoles

50 gr de jamon

50 gr de tocino

2 l. de agua

Para guisarlos:

1 tomate

25 gr de jamon

25 gr de chorizo

1 1/2 l. de agua

25 gr de aceite

200 gr de karrakelas

6 tomates

60 gr de maizena - harina de
maiz

15 gr de hojas de albahaca

50 gr de aceite de girasol

Elaboración:

Para los caracoles:

Se lavan los caracoles cambiando el agua hasta que
salga limpia.

Se ponen en una bandeja de vaporera con agua hirviendo.
Se meten en la vaporera sin cerrarla. Cuando los caracoles
empiecen a salir del caparazon, se cierra la vaporera y se
tiene 0 1 minutos a 114° C. de esta manera se sacan
todos los caracoles muertos fuera del caparazon y es
facil sacarlos luego.

Se pican el ajo, el jamon y el tocino y se doran en la
cazuela. Se anaden los tomates picados se rehogan se añade
el agua y seguido los caracoles escurridos y lavados. Se
cocer durante 2 a 3 horas. Se sacan de su concha, se esquila
la tripa y se guisan.

Para guisarlos, se pone una cazuela al fuego con el
jamon y el chorizo en daditos pequenos, se rehoga se añaden
los caracoles y el tomate y se deja rehogar hasta que no haya
agua. Se retira del fuego y una vez fria se añade el
jamon muy picado para que luego al calentar se deshaga y
reserva.

Para las karrakelas ibigiras

Se lavan en agua fria frotando hasta que el agua
sea limpia. Se ponen en una bandeja y se les añade agua
hasta la mitad. Se meten en la vaporera 0 1 minutos a 114° C.
Se retiran de la vaporera y se sacan de las cascaras y se
tripas.

Se echan a cocer en agua hirviendo salada con
del agua de mar. Al primer hervor se retiran y se escurren.
Una vez frias se mezclan con la farsa de los caracoles.

Se abren los tomates por la mitad y las pepitas se limpian
fuertemente en abundante agua. La carne del tomate se



Para el arroz

15 gr. de jamón

2 o 3 mollicjas de pato confitadas

3 gr. de ajo

15 gr. de cebolla

50 gr. de arroz

100 gr. de agua

15 gr. de aceite de oliva virgen

Para decorar

12 lonchas de tocino

1 cl. de jugo de pato

La patata se hierve y se pasa por la escurridora (que corta la fibra). La patata se pinta con las pepitas y se cocina con la maza. La maza resultante se extiende en un silpat muy fino y se seca durante 1 hora a 100° C. Se reserva.

Se coloca un trozo de film en una bandeja y encima se pone una cucharada de farsa de caracoles y encima se coloca el film. Se mete en la vaporera 0,2 minutos a 119° C.

Para el aceite de albahaca

Se truen las hojas de albahaca y se trituran junto con el aceite. Se reserva.

Para el arroz

Se pican todos los ingredientes, tan pequeños como el arroz, se rehogan en aceite, se añaden el arroz y se cocina hasta que quede transparente. Se añaden el agua y se mete en el horno durante 11 minutos a 250° C. Se saca del horno y se reserva. Debe quedar tieso, seco y grasiento.

Para decorar

Se fríe el tocino y se pica lo más fino posible. Se salsea con la salsa de pato.

Final y presentación:

A un lado del plato se coloca el arroz centrado y se aprieta hacia un lado, de manera que quede más ancho. Al lado del arroz se coloca el film de tomate relleno con los caracoles y se espolvorea con el tocino picado muy fino.

Se salsea con la salsa de pato y el aceite de albahaca.

Corderito asado, servido sin huesos, con nube de patata frita y ensalada gelatinoaliente

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para el corderito

1/2 corderito de leitar

1/2 limón

4 dientes de ajo

8 cl. de urrite

86 gr. de munteca de cerdo

1/2 dl. de vino blanco.

Para el polvo.

2 dientes de ajo

1 hoja de laurel

1/2 ramillete de tomillo

40 gr. de pan rallado

sopako.

Elaboración:

Para el corderito

Asar el cordero en una tartera de horno con sal y untado con un poco de manteca de cerdo. Cocinar 1-2 cafeteas de aros añadir 1 dl. de agua. Introducir al horno muy suave (unos 150° C) durante 1 hora. Subir la potencia del horno a 230° C y añadirle un poquito de vinoclara — si es necesario — un poco más de agua. Darle la vuelta a los cuartos de cordero y ponerlo en su posición definitiva. Asar durante una hora aproximadamente. Quitar con mucho cuidado la piel dorada y crujiente y reservar para poner un trocito encima de cada ración. Desmenuzar todo el cordero quitándole con ayuda de una cuchara los huesos y las grasas. Cocinar en cada plato los trozos magros. Sacar — plato desglasado — la hierba con un poco de agua sobre el fuego.

Para el polvo

Freír los ajos bien picaditos, escurrir y sacar con papel absorbente.

Poner el resto de ingredientes en un molinillo de especias y hacer polvo. Pasar por un tamiz y mezclar con el pan rallado. A la hora de emplatar pintar el borde con una brocha untada en aceite y espolvorear con el polvo hasta que quede impregnado.

Para la ensalada

Dejar una mañana en remojo el agar agar en agua fría. Escurrir y disolver directamente a fuego suave en una sartén. Reservar en el frigorífico.

Para la ensalada

2 tomates

1/2 lechuga

1/2 cebolleta

40 gr de aceituna negra
de Aragón

40 gr de aceite de oliva 0,4°

30 gr de agar agar

2 patatas

Triturar un poco los tomates y llevar poco a poco a ebullición. Tras un 1 minuto de ebullición sacar del fuego y colocar en una estamena para que vaya colando por gravedad. Sacar 100 gr de ese caldo y añadirle un 6 % de agar agar. Llevar a ebullición otro minuto. Colocar el líquido transparente en cuencos individuales, cubriendo la base. Reservar en frío.

Separar las hojas de la lechuga de los tallos. Picar estos últimos en juliana fina y guardar en agua fría. Secar las hojas y meter en aceite hirviendo 1 segundo para acto seguido pasarlas por agua helada. Secar e introducir en la estufa durante 8 horas aproximadamente, hasta que se sequen y queden crujientes.

Por otro lado se deshuesan las aceitunas y se introducen en la thermomix junto con el aceite. Triturar y colar.

Picar la cebolla en juliana y freír en aceite.

Pelar las patatas y licuarlas. Calentar el jugo mayor hasta justo que se espese un poquito y extender sobre arsa. Secar encima del horno o de los fuegos. Una vez que se haya hecho lámina, coger trozos con cuidado y freírlos en abundante aceite no muy caliente.

En los cuencos poner el tallo de la lechuga a modo de base de la gelatina, introducir en el gratinador y una vez cocinado (60° C) sacar. Colocar encima la cebolleta y sobre ella la lechuga. Decorar con un corcón de aceituna negra.



Cuajada "a la vista" con frutas rojas y pétalos

Restaurante AKELARRE

Ingredientes:

Leche natural

50 gr. de grosellas

50 gr. de mirtilos

50 gr. de fresas del bosque

50 gr. de fresas

50 gr. de arándanos

50 gr. de miel

50 gr. de azúcar

2 hojas de gelatina

Decoración

4 flores de borraja

1 orquídea

4 flores de pensamientos

Elaboración:

Leche natural

Colocar la leche a hervir con una pizca de sal. Una vez hervida se retira de fuego y se introduce un quemador al rojo vivo. Se va probando al punto del quemado.

Se retira y se reserva

Frutas rojas

Se juntan todos los ingredientes al fuego, (menos la gelatina) y se cuece a fuego muy suave durante una hora. Se cuece con ayuda de una estameña y se añade la gelatina previamente remojada. Se disuelve y se pone en vasitos. Se reserva

Final y presentación

Se colocan los pétalos en los vasitos y de base la jalea y se añade a cada vaso dos gotas de jugo natural de farmacia. Se templó la leche a 50° C y se introduce en una jarra.

En la mesa, el camarero coloca el vaso delante del cliente y añade la leche a 50° C al vasito. Sin tocar el vaso la leche se cuaja en unos minutos.



Flor de chocolate en tierra de cerveza

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para la flor de chocolate:

500 gr. de manzana reineta

100 gr. de chocolate negro 74 %

500 gr. de agua

500 gr. de azúcar.

Para la salsa de cerveza:

200 gr. de cerveza rubia

20 gr. de azúcar

20 gr. de agua

2 gr. de gaseosa en polvo

Para las tierras:

20 gr. de chocolate negro 74 %

20 gr. de grue

20 gr. de chocolate blanco

20 gr. de miga de pan blanco seca

20 gr. de cebada

100 gr. de aceite de girasol

Para la mousse:

100 gr. de nata

50 gr. de chocolate negro 75 %

Elaboración:

Para la flor de chocolate:

Picar y cocer las manzanas con el agua y el azúcar durante 20 min.

Escurrir e introducir en la thermomix con el chocolate. Extender en un silpat y secar dentro de una estufa. Cortar en tiras y reservar.

Para la mousse:

Fundir el chocolate y mezclar con la nata montada a cuartos. Reservar.

Para el fondo del plato:

Fundir el chocolate negro, añadir el grue y una vez frío triturar en la thermomix hasta que tome una textura terrosa.

Fundir el chocolate blanco, añadir la miga seca y una vez frío triturar en la thermomix.

Cocer la cebada durante 45 min. en agua hirviendo, escurrir y secar en el horno a 80° C durante 80 min. Freír en aceite caliente y una vez quede suflado retirar del fuego.

Para la salsa:

Hacer un caramelo oscuro con el agua y el azúcar. Añadir la cerveza y disolver durante 15 min.

Final y presentación:

Colocar una cucharada de cada textura de tierra en el fondo del plato.

Calentar la cerveza a 60° C. Añadir gaseosa en polvo a la jarra, a la que luego echaremos la salsa de cerveza.

Enrollar una cucharada de mousse con la tira de chocolate dándole forma de flor y colocarla sobre el fondo del plato.

Por último, verter la "jarra de cerveza" alrededor de la flor empapando "las tierras".



Gin Tonic helado

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para el gin tonic

36 cl. de tonica

1'2 dl. de ginebra

5 hojas de gelatina

Para la salsa de limon

1 limon

50 gr de agua

100 gr de azucar

17 bayas de enebro

Para la teta

106 gr de azucar glass

50 gr de harina

50 gr de jarabe (25 gr de agua + 25 gr. de azucar, 50 gr. de glucosa).

Para el sorbete de limon

1/4 l. de zumo de limon

250 gr de azucar

1/2 l. de agua

2 claras de huevo.

Elaboración:

Para el gin tonic

Poner la gelatina a remojo. Disolver en el fuego con la mitad de la tonica. Pasar a un bol e ir añadiendo poco a poco el resto de la tonica y la ginebra procurando que no se hagan burbujas. Dejar cuajar en el frigorifico.

Para la salsa de limon

Cortar la corteza de los limones en juliana muy fina. Poner a cocer con el azucar y el agua. Cuando el jarabe este bien espeso añadir el zumo de uno de los limones y mezclar la salsa resultante con el enebro finamente picado.

Para la teta

Mezclar bien todos los ingredientes.

Sobre un silpat extender a lo largo una capa muy fina de la masa. Meter al horno a 200º C durante 5 minutos. Sacar, dejar enfriar y trocear en formas irregulares.

Para el sorbete de limon

Exprimir los limones hasta obtener 1/4 de litro de zumo. Por otro lado, hervir el azucar con el agua y dejar enfriar. Una vez frio, añadir el zumo de limon y la ralladura de los limones. Mezclar bien y meter en la heladera.

Cuando este a medio montar, añadir las dos claras de huevo a punto de nieve y terminar de montar.

Final y presentación:

En un lado del plato hacer un montón de tetas de naranja. En otro lado poner el sorbete de limon. Terminar de decorar el plato con la salsa de enebro y la salsa de limon.



Moluscos al vapor con borraja

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

8 navajas
16 berberchos
16 mejillones de roca
4 almejas
12 percebes
1/2 borraja
1 gr. de lecitina de soja
1 cl. de agua

Para la espuma
2 granos de pimienta
1 rama de perejil
1 rodaja de quindío
1/2 chalota
1 pizca de laurel
1 pizca de tomillo

Para la crema de borraja
(Tallos y hojas)
1 mata de borraja

Elaboración:

Para la borraja

Separar las hojas de tallo y frotar este con un estropajo para pelar y quitarle los hilos. Sumergir en agua hirviendo durante 1 minuto y enfriar en agua helada.

Sacar a fuego vivo en una sartén con una gota de aceite y sal.

Lavar las hojas secadas y freírlas en aceite de oliva sobre papel absorbente. Reservar.

Para la espuma

Poner todos los ingredientes salvo la lecitina al fuego en una cazuela.

Lavar bien los moluscos. Una vez se hayan hervido los berberchos y mejillones, retirar del fuego y colar el caldo con una escuradora. Añadir la lecitina y batir para que se airee y se espume bien. La lecitina nos ayuda a mantener la espuma sin que caiga.

Para la crema de borraja

Escaldar las hojas de borraja por un lado en agua hirviendo e introducir en agua helada.

Hacer lo mismo con los tallos por separado. Triturar todo junto y colar, sazonar y añadir un poquito del agua de los moluscos.

Final y presentación

Poner un sauté con agua de mar al fuego. Justo en el momento de servir esplar y quitar las cáscaras, introducir los moluscos en agua hirviendo, retirar justo cuando se abren, colocarlos en el plato.

Abrir las navajas en una sartén con una gota de aceite. Sacarlas, quitarles el estómago y empatarlas sobre una cucharada de crema de borraja. Colocar los moluscos ordenadamente.

Airar la espuma, coger con una cuchara y cubrir con ella los moluscos. Decorar con la hoja de borraja.



Ostras a las uvas

Restaurante AKELARRE

Ingredientes:

Para el vino helado:

250 gr. de txakoli

25 gr. de azúcar

1/4 manojo de perejil

1/4 manojo de cebolleta

1/4 manojo de perejil

1/4 manojo de estragón

1/2 hoja de gelatina

Para la sopa en territo:

250 gr. de mosto

1 chalota

25 gr. de ajonjolí

Para la ensalada de uvas:

12 uvas

1/2 cl. de vinagreta de Jerez

3 hojas de cebollino

Elaboración:

Para el vino helado:

Se hierven el vino y el azúcar hasta la mitad de su volumen. Se añaden las hierbas aromáticas y la gelatina y se dejan enfriar durante 1 hora. Se cuele y se congela en moldes redondos de 2,5 forrados con papel film.

Para la sopa en territo:

Se refoga la chalota, se añaden el mosto y el ajonjolí y se hierve hasta la mitad de su volumen. Se cuele y se reserva.

Para la ensalada de uvas:

Se pican y se les quitan las pepitas a las uvas, se añaden la vinagreta y el cebollino picado. Se reserva.

Final y presentación:

En un plato frío se coloca el redondo de vino helado, encima se coloca la ostra gelatinizada. Al lado se pone la ensalada de uvas y se tapa con la ensalada de uvas.

Por último se vierte la sopa en territo con la ostra de



1958

20

Highlyval

Sandwich de foie gras y su caldo con sopako

Restaurante AKELARRE

Ingredientes para 4 personas:

Para el pan de molde

6 manzanas Grand Smith

6 hojas de gelatina

Para la sopa

150 gr de pan

75 gr de foie fresco

Para los canutillos

1 manzana

80 gr de azúcar

50 gr de agua

Para la crema

200 gr de leche

75 gr de nueces peladas

1/2 palo de canela

50 gr de pan rallado

4 rodajas de foie m-cuit en terrina

Elaboración:

Para el pan de molde

Se lava la manzana, se descorazona, se lava, se pica y se pasa por la estameña.

Se disuelve la gelatina en el zumo clarificado

Se monta en la Kitchen con un batido Maria y se deja hasta que espume (unos 15 minutos).

Se guarda la espuma en moldes de pan ingles en el congelador. Se reserva.

Para la sopa

Se marca el foie fresco en una cazuela por ambos lados. Se añade el pan y se rehoga un poco. Se añade un litro de agua y se cuece a fuego suave durante 20 minutos.

Se cuece por un minuto apretando bien. Se va a la coladora por un fino sin apretar. Se reserva.

Para los canutillos

Se pela la manzana y se hacen laminas al $n^{\circ}2$ en la cortadora.

Se hace un jarabe con el agua y el azúcar, se añaden las laminas y se dejan bañar unos minutos.

Se sacan las laminas a un silpat y se meten al horno al $n^{\circ}2$ durante 15 minutos, hasta que caramelicen.

Transcurrido ese tiempo, se enrollan sobre un canutillo de 0,5 cm. de diametro. Se reserva.

Para la crema

Se cuece la leche, las nueces y la canela a fuego medio durante 25 minutos. Se añade el pan y se tritura en un molinillo hasta obtener una textura fina y cremosa. Se reserva.

Final y presentación

Se saca la espuma del congelador, se corta en rodajas de 0,5 cm. de espesor, y se vuelven a cortar por la mitad en forma de sandwich.

Se corta el foie m-cuit de igual forma, se cubre con la espuma y se pone otro pan de sandwich por encima. Se pone al lado del plato, con un poco de nuez rallada por encima.

Se hierve la sopa durante 5 segundos. Se vierte en unos vasitos.

Se rellenan los canutillos con la crema y se ponen al lado del plato, al lado del sandwich.



Ternera de leche atemperada en aceite con su propio caldo y "frutos tiernos"

Restaurante AXELARRE

Ingredientes para 4 personas:

1 solomillo de ternera lechal

1 cebolla blanca

1 l. de agua

40 gr. de aceite de nuez

10 gr. de espesante

los recortes del solomillo

100 gr. de aceite de cebolla

3 cebollas

1 l. de aceite de girasol

120 gr. de frutos tiernos

70 gr. de almendras tiernas

70 gr. de piñones tiernos

70 gr. de germen de girasol

Elaboración:

Para el solomillo

Se limpia el solomillo.

Para la salsa

Se rehogan los recortes hasta que se doren.

Se moja con el agua y se deja cocer a media caldera durante 3 horas. Se pasa por la estamena y se añade el espesante con el aceite de nuez. Se mete en la thermomix 10 segundos a máxima potencia. Se cuele y se reserva.

Para el aceite de cebolla

Se pican las cebollas en juliana y se extienden en una bandeja. Se meten al horno a 250° C hasta que se quemen (unos 25 minutos).

Se trituran en la thermomix junto con el aceite de girasol. Se reserva.

Para el cordon de ternera

Se deja el cordon de ternera a temperatura ambiente unos 40 minutos.

Unos diez minutos antes de servir, se sala y se saltea en el aceite de cebolla entre 65° C y 75° C. Se trunca y se empata.

Final y presentación

Se cubre el fondo del plato con la salsa de ternera. Alrededor se añade un cordon de jugo de ternera. Se decora con frutos tiernos y los brotes. Se coloca encima el cordon de ternera.

AK

AKELARE



Ensalada de espárragos trigueros y sardinas con crema de aceite de oliva

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes para 4 personas:

Para las sardinas:

8 sardinas grandes fileteadas

1/4 l. de agua de mar

1/8 l. de vinagre de sidra

1/8 l. de aceite de oliva

Para los espárragos trigueros:

16 espárragos

(pelados y escaldados,

2 c/s de aceite de oliva

8 c/s de huevas de trucha

*Para la crema de aceite de
oliva y cítricos:*

1 yema de huevo

1/2 limón en zumo

8 c/s de aceite de oliva

1º prensada

Juliana de corteza
de limón escaldada

Elaboración:

Para las sardinas:

Fileteamos las sardinas y las limpiamos. Las introducimos en el agua de mar y vinagre durante 12 horas las escorramos y las ponemos en aceite de oliva para conservar.

Para los espárragos trigueros:

Pelamos y escaldamos levemente los espárragos. En una sartén con el aceite de oliva los salearmos y añadimos un poco de refrito de ajo.

Para la crema de aceite de oliva y cítricos:

Hacemos una mayonesa con la yema, el zumo y el aceite de oliva. Debe quedar espesa. Colocamos sobre la crema las cortezas de limón escaldadas.

Final y presentación:

Sobre un molde circular, colocamos las sardinas rodeando el molde y lo rellenos con los espárragos saiteados, coronados por las huevas de trucha que irán depositadas en la parte superior. En un costado, hacemos unos montoncitos de crema de oliva y cítricos.



Estofado de chipirón con sus tiras salteadas y crema de maíz

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes para 4 personas:

600 gr. de chipirón

200 gr. de cebolla blanca pochada

1 pimiento rojo morrón

1 pimiento verde morrón

Para la salsa de chipirón:

200 gr. de cebolla pochada

1 dl. de fume de marisco

2 tintas de chipirón

Para la salsa de maíz:

50 gr. de maíz cocido

1 dl. de crema fresca

(semi-montada)

Elaboración:

Para el chipirón:

Limpiamos el chipirón y separamos el cuerpo y los tentáculos. Con el cuerpo vamos a hacer el salteado y con los tentáculos el estofado.

Los tentáculos los cortamos en trozos pequeños y los estofamos junto con la cebolla pochada y el pimiento verde y rojo (pelados)

Para la salsa de chipirón:

Juntamos todos los ingredientes dejamos que hiervan, trituramos y colamos.

Para la salsa de maíz:

Introducimos en la thermomix el maíz y la crema, trituramos durante 10" y colamos.

Acabado y presentación

En un plato circular colocamos en la base el estofado y sobre él lo colocamos las tiras de chipirón salteadas. En un lateral del plato colocamos la crema de maíz que la mezclamos con líneas de salsa de chipirón



Toffe helado sobre torrefacto de frutos secos y hierbas frescas

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes:

Para el toffe

1/2 L. de leche

50 gr. glucosa

6 yemas

50 gr. de azúcar

75 gr. de azúcar

60 cl. de nata

40 gr. de mantequilla

Para la infusion de hierbas

50 cl. de leche

50 cl. de nata

Vanilla

40 gr. de azúcar

Herbalusa menta...

Para los frutos secos:

Pistachos parrapiñados

Cortezas de naranja parrapiñadas

Elaboración:

Para el toffe

Hervir la leche y glucosa y hacer una inglesa con las yemas y el azúcar. Mezclar ambas y lo dejamos enfriar. Introducir en la maquina heladora.

Para la infusion

Infusionar las hierbas y especias. Tapar el recipiente durante 1/2 h.

Final y presentacion

Colocar una bola de toffe sobre la infusion de hierbas con los frutos secos y naranja confitada...



Vieiras salteadas sobre carpaccio de puerro, ensalada de espárragos y jamón ibérico

Restaurante ALAMEDA

Ingredientes para 4 personas:

8 vieiras

2 puerros gruesos (solo lo blanco)

1 patata cocida

200 gr de espárragos blancos
cocidos y limpios

6 c/s de aceite de oliva

Caldo de ave

Para la vinagreta

Esparraños triqueros

Aceitunas negras

2 c/s de vinagre de Modena

8 c/s de aceite de oliva

(c/s = cucharada sopera)

Elaboración:

Para el carpaccio de puerro

Cortamos el puerro en troncos de 8 cms. de largo

A continuación sacamos las laminas de los puerros.

Cocemos las laminas en caldo de ave. Durante la cocción aproximadamente

Para el puré de patata montada

Cocemos la patata, la trituramos en la thermomix y la montamos con las 6 c/s de aceite de oliva. Rectificamos de sal)

Para la vinagreta

Picamos en pequeños daditos los espárragos triqueros y las aceitunas negras. Mezclamos con el aceite y el vinagre de Modena.

Para la ensalada de espárragos y jamón

Cocemos los espárragos una vez cocidos los cortamos en finos bastones de 4 cms de largo.

Con el jamon hacemos lo mismo y lo salteamos.

Acabado y presentación.

Colocamos las laminas de puerro en el plato en forma de carpaccio de 8 cm. x 8 cm.

Sobre el puerro colocamos el puré de patata montada con aceite de oliva.

Salteamos las vieiras y las colocamos sobre la patata

Sobre las vieiras colocamos la ensalada de espárragos y jamon.

Acabamos por último con la vinagreta de triqueros y aceituna negra. Modena y aceite de oliva en forma de cordon por la parte de fuera.



Bonito marinado en aceite de ajos sobre migas de tomate, crema de cebolleta y aceite de cebollino

Restaurante ANDRA MAR

Ingredientes para 4 personas:

Para las migas de tomate

4 tomates maduros

4 pones pequeños (de hace dos días)

Aceite de oliva virgen

Vinagre de sidra, sal

Para el bonito marinado

2 lomos de bonito

Aceite de girasol

Agua, sal gorda y 4 ajos

Para la crema de cebolleta

4 cebolletas hermosas

Agua, sal

50 ml. de nata

Para el aceite de cebollino

Aceite de girasol

1 manojo de cebollino, sal

Para el crujiente de cebolleta

3 cebolletas

Aceite de girasol

Glucosa, fondant

Elaboración:

Para las migas

Limpia los tomates, trocearlos y pasarlos por la thermomix, colar y añadir aceite, vinagre y sal a gusto. Con el pan hacer secatratarlos de forma que quede como el pan rallado. Mezclarlo con lo anterior y guardar en cámara.

Para el bonito marinado

Cocer a fuego muy suave 4 cabezas de ajo con 2 litros de aceite de girasol, escurrirlo y reservar.

Meter el bonito en agua para marinar en agua con sal durante 8 horas. Escurrir, secar y meter en el aceite con ajo durante al menos 4 horas.

Para la crema de cebolleta

Con los tallos de las cebolletas hacer un caldo corto y con el resto picarlas en juliana y pocharlas hasta que se ablanden en una cazuela con un poco de aceite. Añadir el caldo y cuando rompa a hervir pasar por la thermomix añadiéndole la nata líquida y sal.

Para el aceite de cebollino

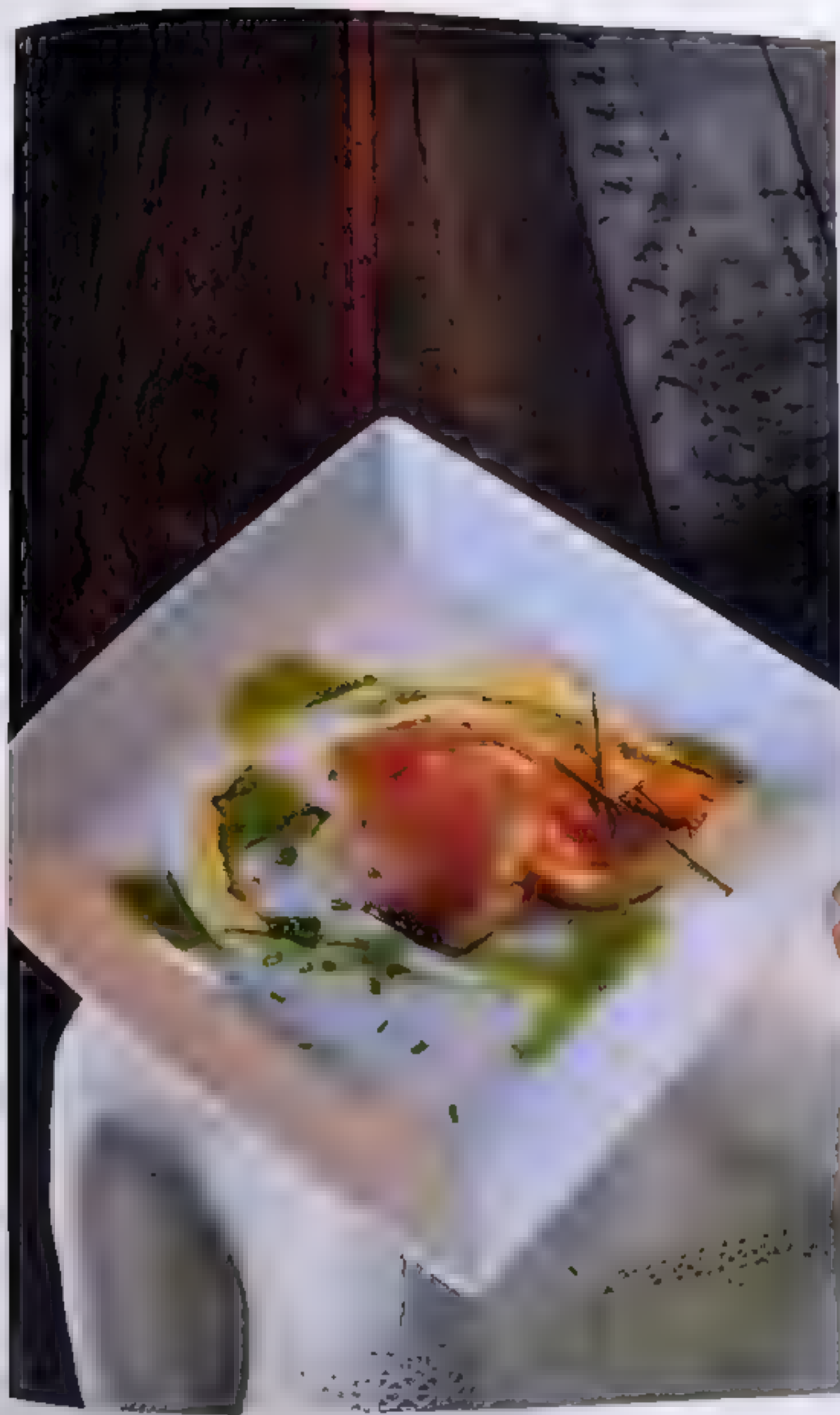
Triturarlo en la thermomix, colarlo y meterlo en un biberón.

Para el crujiente de cebolleta

Pochar las cebolletas, escurrirlas y secarlas bien en el horno. Mezclar las glucosa y el fondant y hacer un caramelo claro. Añadir la cebolleta extendiéndolo en la salpa y con ayuda de un rodillo estrarlo para que quede muy fino.

Acomodo y presentación

Poner en el plato con ayuda de un molde las migas de tomate alrededor una cucharada de crema sobre las migas unas rodajas del bonito. Sobre todo el plato unas tiras de aceite de cebollino y para adornar el crujiente de cebolleta.



Brandada de bacalao en salazón de choriceros

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes:

Para el bacalao:

4 morras de bacalao desalado
"Coralito" (80 gr aprox.)

Para la salazón:

100 gr de bacalao en salazón
1 dl. aceite de oliva virgen extra,
4 pimientos secos, 4 cl. caldo de
cebollita fresca, 4 cl. aceite confita-
do de hongos, 10 gr de perifollo.

Para el caldo de bacalao:

400 gr. de pieles de bacalao,
4 cl. de caldo de verduras y pollo
clarificados, 5 gr de ciruelas
secas, 10 gr. de tomates asados,
5 gr de perifollo, 50 gr de almen-
dra tierna.

Para el marinado:

40 ml de zumo de tomate clari-
ficado, 80 ml. de aceite del confi-
tado de pimientos, 40 ml. de
caldo de bacalao.

Además:

1 dl. reducción de vinagre de
Modena "15 años"
4 mini cebolletas tiernas.

Elaboración:

Para la salazón:

Desmigar el bacalao en salazón y pasar por la brasa a
0 cm. de altura durante 30 segundos. Repetir la operación 2
veces. Reposar el bacalao en aceite de oliva hasta la hora del
pase.

Cocer a 90° C los pimientos, durante 10 minutos. En dos
caldos de cebolletas, escurrir bien y confitar en el aceite de
hongos con el perifollo en bolsa al vacío, durante 4 horas a
40° C. Dejar enfriar y sacar la pupa de los pimientos. Reser-
var en el aceite para el pase.

Para el caldo de bacalao:

Infusionar las pieles y la almendra a 80° C durante 2 horas
en el caldo clarificado. Enfriar a temperatura ambiente, colar
y añadir el tomate y la ciruela en daditos enanos, más el
perifollo.

Escaldar la cebolleta y reservar.

Para el bacalao:

Atemperar 15 minutos el bacalao y marinar otros 15 min.
en el consomé de tomate. Calentar el resto de la marinada
(aceite de hongos y el caldo de bacalao) a 50° C e inyectar
en el corazón del bacalao con la piel hacia abajo, hasta obte-
ner 35° C en el exterior. Reposar y retirar la lagrimita peque-
ña y la piel.

Final y presentación:

Disponer de un trazo de salsa de bacalao. Paralelo a este otro
de pulpa de choriceros, con unas gotas de reducción de
Modena. Al lado, colocar el taco de bacalao y sobre este apo-
yar la cebolleta mini y napar el taco con el consomé de baca-
lao, el tomate, los ciruelas y las hierbas.

Cuajo de colmenillas y espárragos naturales con néctar de patata

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes:

Para el cuajo:

40 gr de colmenillas

100 mL de leche de oveja

cuajo

sal

Para el néctar y los espárragos:

4 unidades de patata Ratte de 20 gr aprox

un bulbo de "lemon grass"

200 mL jugo de cocción de espárragos

10 gr. espesante natural

en polvo por 100 gr de jugo

4 espárragos naturales blancos

120 gr. colmenillas

10 gr. de trufa

40 gr. de muesli "Bio"

Elaboración:

Para el cuajo:

Introducir la leche con las colmenillas y cuajar preparadas en cuatro cuajeros haciendo con los gotas de cuajo cuajón. Seguidamente se pone a baño a 45 ° C y se cuaja en la vajilla.

Para el néctar y los espárragos:

En cuanto al néctar, lavar las patatas con agua y cocerlas por espacio de 45 minutos a fuego medio y suave, luego añadir el lemon grass y tapar con papel transparente, dejarlo en su punto. Después, añadir el espesante y reservar a temperatura ambiente.

El siguiente paso es tomar los espárragos y pelarlos, quitándoles la parte fina. Sacarlos muy finos, de atrás hacia de ante, sin llegar a las venas. Escaldar estas y reservar. Después, escaldar y reservar también las colmenillas.

Final y presentación:

Tostar ligeramente el muesli, antes de mezclarlo con el aceite de oliva.

A la hora de emplatar el cuajote en la vajilla donde tenemos la cuajada, colocar ordenadamente las tiras de espárrago junto a estas, colocar las colmenillas y las venas de los espárragos que previamente habíamos salteado. Cruzar todo la cuajada con una tira de muesli y rallar la trufa al momento por encima de la cuajada. Por la trufa se puede servir el néctar de patata.

Nota:

Para que los espárragos queden tiernos y crujientes, poner las tiras en agua con hielo y un poco de sal, en su cocción, añadir algo de azúcar y sal para contrarrestar la acidez.



Foie en costra de pan, cerezas saladas, jugo de rúcula y toques de ahumado

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para el foie

Terrina de foie

1 bollo de pan congelado

Sal ahumada

Para la gelee de cerezas
saladas

250 gr. de puré de cerezas

3 hojas de gelatina

Sal Maldon

Para el jugo de rúcula

1 paquete de rúcula

1 huevo

Aceite

Sal

Elaboración:

Para el Foie en costra de pan

Cortar el bollo de pan en la cortadora de fiambre de forma alargada

Cortar el foie en rectángulos alargados y envolverlos sobre el pan.

Añadir sobre cada pan con foie, sal ahumada (muy, muy poco).

Para las cerezas:

Hacer una gelee de cerezas mezclando la fruta con la gelatina y con un poco de sal Maldon. Una vez hecha, cortarla en cuadrados.

Para el jugo de rúcula

Lavar la rúcula. Al jugo resultante añadirle sal para reforzar su sabor

Batir el huevo e ir añadiéndole aceite y jugo de rúcula hasta conseguir una mahonesa homogénea.

Final y presentación

Asar a la plancha el foie en costra de pan (por todos los lados) y colocar en el plato junto a la gelee y encima de una fina línea de jugo de rúcula.

A un lado espolvorear una pequeñísima gota de sal ahumada sin que la sal toque ninguno de los otros componentes del plato.



Leche con sopas y helado de pan de centeno

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para la leche con sopas

1/2 l. de leche

75 gr. de leche condensada

4 rebanadas de pan de molde

5 gr. de canela

Pan de centeno

Esencia de nueces

Para el helado de pan de centeno

3 gemas

1/2 l. de leche

1/2 l. de nata

300 gr. de azúcar

Para el guiso de pan

2 barras de pan

200 gr. de azúcar

200 gr. de margarina

Elaboración:

Para la leche con sopas

Hervir la leche con la esencia de nueces. Retirar del fuego y añadir la leche condensada removiendo.

Reservar en la cava.

Para el pan de base

El pan de centeno meterlo al horno. Secarlo y dejar reposar durante un día en un lugar húmedo pero caliente.

Por otro lado, hacer un pan de molde casero (receta básica). Cortar el pan de molde en laminas y meterlo en una pava para que se caliente. Añadir un poco de azúcar y canela en polvo.

Echar en la pava la leche que habremos calentado a 60° C, muy poco a poco para no romper el pan (la leche solo debe cubrir la mitad del grosor del pan).

Dejar reposar durante un día para que el pan absorba la leche.

Pasado el día de reposo mezclar los dos tipos de pan y meterlos en la thermomix a 70° C, hasta conseguir una pasta homogénea.

Para el helado de centeno

Hacer una crema inglesa y mezclarla con el guiso de centeno. Montar en la heladora.

Acabado y presentación

A la hora de servir, sobre el cuenco poner una capa finísima de leche condensada, encima el pan de molde y sobre el pan nueces en polvo, muy pocas, mezcladas con canela.

Por otro lado, hervir la leche cremosa y añadir sobre el pan.

Decorar encima con una nuez cristalizada.

El helado sacarlo en una cucharilla en forma de queneta, y colocarlo sobre el plato base del postre.



Merluza a la koxkera

Restaurante ANDRA MARI

Ingredientes para 4 personas:

Para los lomos de merluza:

4 lomos de merluza de unos 150 gr. cada uno, 5 dl. de fume de pescada, 1 dl. de txakoli, ajos y perejil picados, aceite y sal

Para las almejas en gelee:
espuma de

4 almejas de cuchillo, 2 hojas de gelatina, 2 dl. de caldo de espárragos,

Para la crema de guisantes:
400 gr. de guisantes pelados, 1 cebolleta, 1 dl. de aceite de hongos, 1 cabeza de hongo confitado, 5 dl. de caldo de carne, aceite de perejil, 200 gr. de hojas de perejil, 1 dl. de aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

Para los raviolis de vema de huevo y ajo

4 lonchas cuadradas de pasta fresca, 2 dientes de ajo pordos, 4 huevos de codorniz

Para el pure de kokotxas

100 gr. de kokotxas, ajo y perejil picados, aceite de oliva, pure de patata y sal.

Elaboración:

Para los lomos de merluza:

En una sartén poner a dorar unos ajos. Cuando empiece a dorar añadir el perejil picado, el txakoli y el fume. Incorporar los lomos de merluza primero por la piel, darles la vuelta y dejar que se terminen de hacer por el otro lado.

Para las almejas en gelee

Abrir las almejas al vapor, sacarlas de la concha y meterlas en unos moldes pequeños. Templar el caldo y añadir las hojas de gelatina una vez ablandadas. Llenar los moldes con el caldo hasta cubrir las almejas.

Para la crema de guisantes

Pochar la cebolleta muy picada con el aceite de hongos. Cuando esté pochada, pero sin dorarse, añadir la cabeza de hongo y los guisantes. Rehogar y añadir el caldo de carne hasta cuando empiece a hervir, retirar, pasar por la turmix y colar. Probar de sal y reservar caliente.

Para el aceite de perejil

Poner un cazo a hervir con agua y sal. Anajar las hojas de perejil y en el momento en que empieza a hervir, escurrirlas y echar a un cazo con el aceite caliente. Retirar del fuego, pasar por la turmix. Colarlo y poner a reducir durante 10 min.

Para los raviolis de vema

Escaldar los huevos en agua con sal y vinagre durante 1-2 min. Retirarlos a agua fría. Cocer la pasta y cortarlas en trozos cuadrados. Pelar los ajos y frotarlos muy finos con un cuchillo muy afilado. Cocerlos en agua con sal. Retirar la pasta, la vema de huevo sin clara en vuelta en los ajos, un poquito de crema de ajos por encima y cerrar la pasta en forma de sobre.

Para el pure de kokotxas.

Hacer las kokotxas al pil-pil, escurrir, pasar por la thermomix y colar. Si queda ligero añadirle un poco de pure de patatas.

Final y presentación

Poner en el centro del plato una cucharada de crema de guisantes y sobre el el lomo con la piel hacia arriba. Enfrente un ravioli, la almeja en gelee y una cucharadita de pure de kokotxas. Terminar con una cucharada de aceite de perejil decorando el plato.



Crema de almendras con cuajada de espinacas y toffe de maíz

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes:

Para el cuajado de espinacas:

1/2 l. de nata, 200 gr de espinacas, 1 huevo, 300 gr. de chocolate blanco.

Para el toffe de maíz

200 gr de azúcar moreno, 200 gr de nata, 300 gr. de puré de maíz (maíz licuado).

Para la teja de pasta de kadois.

100 gr. de pasta de kadois, 75 gr. de azúcar, 5 gr de café soluble, 25 gr. de mantequilla.

Para la crema de queso:

200 gr de queso batido de cabra, 200 gr de chocolate blanco fundido, 200 gr. de yogur casero.

Elaboración:

Para el cuajado de espinacas

Semi montar la nata, fundir el chocolate blanco, blanquear las espinacas y tritararlas. A pure de espinacas añadirle el huevo, batir añadir el chocolate blanco y por último la nata semi- montada. Estirar entre dos hojas de film. reservar

Para el toffe de maíz

Colocar el azúcar moreno con un poco de agua al fuego; cuando adquiera el punto de caramelo rubio añadir la nata calentar y reducir un poco. Añadir después el puré de maíz y reducir hasta que adquiera el punto de un toffe. Reservar

Para la teja de pasta de kadois:

Pintar un teflon con mantequilla. Colocar encima la pasta de kadois desluachada y por último espolvorear con el azúcar y el café. Hornear a 180° C durante 6 minutos. Cortar y reservar

Para la crema de queso:

Batir todos los ingredientes. Introducir en la cámara y reservar

Final y presentación:

Colocar un poco de crema de queso, luego una raya de toffe de maíz, encima el cuajado de espinacas y por último la teja de pasta de kadois.



Lechón con tallos y pino

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes

Para el lechón

1 lechón

Grasa de pato

Canela

Corteza de limón

Ramas de pino

Aceite de pino

Para los salsifis

Salsifis

Ajo macho

Sal

Jugo de piñones de pino

Además

Aceite y sal

Elaboración:

Para el lechón

Partir el cochinitillo en trozos y meterlo a confitar en grasa de pato, con un trozo de canela, corteza de limón, unas ramas de pino y un poco de aceite de pino. Confitar a fuego muy lento durante 2 horas y media.

Para los salsifis

Pelar y escaldar el salsifí. Acompañar de un poco de ajo macho picado, escurrir y sazonar con un poco de jugo de piñones de pino.

Final y presentación

Dorar los trozos del cochinitillo. Recuperar del fondo de la cazuela un poco de jugo reducido y sazonar con él. Servir con los salsifis.



Pulpo en virutas con crema de coliflor y almendras tostadas

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes

1 pulpo de unas 4 kg. de peso
antes de la cocción

Agua

Sal Maldon

Aceitunas negras

Para la crema de coliflor
y almendras.

1 coliflor

Agua

Leche de almendras

Aceite de almendras

Sal

Para el jugo de piperrada

Unas cebolletas

Pimientos verdes

1 diente de ajo

Aceite de oliva

Jugo de ave

Elaboración:

Cocer el pulpo en agua sin sal. Espolvorearlo con sal Maldon y una vez frío cortar en la cortadora de fiambres a lo largo y montar las rosas tal y como aparece en la fotografía.

Por otro lado, deshuesar las aceitunas negras y deshidratarlas en el horno. Luego picarlas y reservar.

Para la crema de coliflor y almendras.

Poner a cocer una coliflor en un recipiente que tenga la mitad de agua y la mitad de leche de almendras. Una vez cocida pasarla por la thermomix montándola con un poco de aceite de almendras.

Para el jugo de piperrada

Pochar una cebolleta, pimientos verdes finos y un diente de ajo en aceite de oliva. Cuando este pochado mojar con un poco de jugo de ave. Dejar reducir y pasar por una estameña hasta obtener un jugo fino.

Final y presentación

Poner el pure de coliflor, luego la rosa de pulpo templada, por último el jugo de piperrada. Espolvorear con sal Maldon y aceitunas deshidratadas.



Terrina de foie con crispis de arroz y jugo gelatinoso de soja

Restaurante ARBOLA GAÑA

Ingredientes:

Para el foie:

Foie

sal

pimienta

jugo concentrado de Jabugo

agua y hielo.

Para el jugo gelatinoso de soja:

4 tomates muy maduros

1,5 hojas de gelatina

salsa de soja.

Para las aceitunas deshidratadas:

Aceitunas negras

agua.

Para los crispis de arroz.

Acete de girasol

fideos de soja, sal.

Elaboración:

Para el foie

Desvenar el foie una vez que este templado temiendo cuidado de que no se desmenuce mucho. Salpimentar

Introducir en una bolsa de vacío con un poco de jugo concentrado de Jabugo. Escaldar el foie en agua a 65° C durante 15 minutos y luego refrescarlo en agua con hielo. Introducirlo en la cámara por lo menos durante 24 horas.

Para el jugo gelatinoso de soja

Triturar en la thermomix 4 tomates muy maduros y luego colocar el pure resultante en un chino de estamena en la cámara hasta el día siguiente para así recoger en un recipiente todo el agua de precipitación que es lo que interesa. Atenuar una pequeña parte del agua y medirla añadiendo 1,5 hojas de gelatina por cada 1-2 litro de jugo. Sazonar con un poco de salsa de soja hasta obtener el punto deseado

Reservar

Para las aceitunas deshidratadas

Colocar las aceitunas negras deshuesadas en la estufa de horno y dejarlas hasta que se queden totalmente deshidratadas; una vez secas molerlas.

Para los crispis de arroz

Colocar aceite de girasol al fuego y dejar que se caliente bastante. Añadir los fideos de soja troceados y freírlos hasta que se hinchen. Escurrir en un papel absorbente y reservar

Final y presentación

Hacer la terrina y disponer los elementos tal y como aparecen en la fotografía.



Bacalao confitado con sopa de menta y almendra amarga

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes

Para el bacalao

Lomo de bacalao desalado

Aceite de oliva virgen extra 0.4°

Guindilla

Ajo

Para el puré de almendra

Almendra cruda

Agua

Sal

Para la sopa de menta

1/2 l. de agua

2 manojos de menta

50 gr. de azúcar moreno

sal

tapioca

Elaboración:

Para el bacalao

Freímos el aceite de oliva con los ajos y la guindilla, estos sin que se quemen en el aceite. Después dejamos templar, mientras marcamos el bacalao en la plancha por la parte de la piel una vez fuera lo metemos en el aceite a 65° durante 5 minutos dependiendo del grosor del bacalao. escurrir y listo.

Para el puré de almendra

Podemos las almendras en la thermomix con el agua y la sal, dando temperatura a esta y hasta conseguir un puré homogéneo.

Para la sopa de menta

Hacemos una infusión saada de menta poniendo a nuestro gusto de sal y de azúcar escurrimos una vez hecha la infusión y ligamos el caldo con la tapioca. Lo cocinamos y lo reservamos en un baño maría para su utilización.

Para el acitadú

Montar el conchuto en un plato sopero con los tres ingredientes principales y colocar la tapioca seca y frita encima



Gratinado de café y almendras con sorbete de caramelo al Grand Marnier

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes para 4 personas:

Para el gratinado de café y almendras

1 l de leche

4 yemas

100 gr de azúcar

50 gr de almendras picadas

40 gr. de café soluble o 2 cafés muy concentrados.

Para el sorbete de caramelo

250 gr de azúcar

3 dl. de agua

1 limón

1 l de agua

300 gr de azúcar

50 gr. de anticristalizante especial para sorbetes

1 dl. de Grand Marnier

Para el merengue

3 claras de huevo

180 gr. de azúcar

Elaboración:

Para el gratinado de café y almendras

Elaborar una crema inglesa poniendo a cocer la leche. En otro recipiente, mezclar el resto de los ingredientes y cuando la leche rompa a hervir, verter sobre esta mezcla. Dejar a fuego mínimo 4 o 5 min. a 80° C hasta que la crema adquiere su punto perfecto.

Para el sorbete de caramelo al Grand Marnier

Poner el azúcar, el agua y el zumo de limón en un cazo de cobre para elaborar el caramelo. Estará en su punto cuando adquiera el color marrón oscuro pero sin que empiece a echar humo.

Por otro lado, poner a cocer el agua con el azúcar y el anticristalizante (mezclados ambos previamente). Cuando el agua rompa a hervir, bajar el fuego y añadir suavemente el caramelo. Tener la mezcla a fuego bajo hasta que se disuelva la mezcla. Dejar enfriar. Añadir el Grand Marnier e introducir en la sorbetera.

Final y presentación

Montar el merengue con las claras y el azúcar y mezclar suavemente con la crema. Introducir en un molde de sorbete y gratinar hasta que adquiera el color adecuado. Servir a guisa de plato el gratinado y al lado el sorbete en pequeña copa de licor. Adornar con finos hilos de caramelo.



Lubina asada al horno con fideuá a la menta y espagueti de algas

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes

Para el lomo de lubina

200 gr lomo de lubina desescamada

Refrito de aceite y ajo picado

Sal

Para el fideuá a la menta

20 gr fideos

1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra

1/2 diente de ajo picado

50 gr de caldo de carne

1 sobre de infusión de menta

Para las algas

20 gr de algas naturales

1 cucharada sopera de salsa de algas, aceite de oliva

Para la salsa amarga de avellanas

200 gr de avellanas limpias

50 gr de jugo de carne

50 gr de aceite, sal y zedoaria

Elaboración:

Para el lomo de lubina

Tener limpio y preparado el lomo de lubina para la hora de ser servido. En ese momento sazonarlo, marcarlo en la plancha y asarlo en el horno a 180° C durante unos 5 min aprox según el tipo de horno. Por último terminar de asar con un refrito de aceite y ajo picado.

Para el fideuá a la menta

En un cazo ponemos el aceite de oliva con el ajo picado, rehogamos los fideos, mojamos con el caldo de carne y le incorporamos la infusión de menta, poner a punto de sal.

Para las algas

Rehidratarlas y saltearlas con un poco de aceite en el momento del servicio.

Para la salsa amarga de avellanas

Tratar bien en la thermomix las avellanas limpias con el jugo de carne, el aceite de oliva, la sal y zedoaria.

Forma y presentación

Disponer la lubina asada sobre un fondo de fideuá a la menta. En uno de los lados acompañarlo de las algas rehidratadas y salteadas en aceite. Dibujar una línea con la salsa amarga de avellanas.



Tronco de entrecôt a las finas hierbas con caldo corto de pimienta negra

Restaurante ARETXONDO

Ingredientes:

Para la crema de patata:

1 l. de nata líquida

1 kg. de patata cascada

200 gr. de mantequilla

Para la costra de finas hierbas

80 gr. de pure de patata

30 gr. de perejil

50 gr. de cebollino

10 gr. de albahaca

Para el caldo corto de pimien-
ta negra

1 l. de consome

100 gr. de pimienta negra

Para el entrecot:

Corte de la parte estrecha de la
cinta de chuleta

Elaboración:

Para la crema de patata:

Poner los ingredientes en una cazuela durante 15 minutos y después pasarlos por la thermomix. Reservar.

Para la costra de finas hierbas

Le añadimos a la crema de patata estando esta en la thermomix el perejil, el cebollino y la albahaca. Reservar la crema.

Para el caldo corto de pimienta negra

Poner a hervir el consome con la pimienta negra en grano hasta que reduzca a la mitad su volumen inicial, colarlo y reservarlo al baño María.

Final y presentación

Cortar el entrecot en trozos de 100 gr. Sazonar y marcarlo en la plancha por los dos lados. Sacarlo a una bandeja y taparlo con la crema de finas hierbas.

Segundo lo gratinamos en la salamandra.

Mientras se está elaborando este proceso ponemos el caldo corto en un plato sopero previamente calentado. Cuando este gratinado el entrecot emplatarlo.



Ave de invierno con su gelatina templada y tomate asado

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para las beccatas

2 beccadas

4 lardas de tocino (fino y blanco)

Sal

Jengibre

Para el mojo:

25 gr. de almendra

15 gr. de mostaza de Dijon

25 gr. de aceite de oliva 0'4º

50 gr. de verdura pochada

Una pizca de perejil picado

Tomillo

Sal

Para la gelatina de la beccada:

2 carcassas de beccada con sus
intestinos e hígados

3 cebollas

2 zanahorias

3 puerros

400 gr. de agua

Elaboración:

Para la beccada

Separaremos las pechugas junto con el alón.

Las patas, las cascarras, vísceras y los hígados los reservaremos para el paso nº 3

Una vez separadas las pechugas, sazonaremos con sal y jengibre. Seguramente las untaremos con el mojo. Coceremos cada una con el tocino.

En el momento de servir pasar por la sartén coloreando ambos lados, dejar reposar 5 minutos. En la misma sartén desglasaremos con el jugo que nos sobra en el paso nº 3 y haremos una pequeña salsa.

Para el mojo

Pasaremos todos los ingredientes por una turmix.

Para la gelatina de la beccada:

Rehogaremos las carcassas junto con el aceite. Añadiremos sus intestinos e hígados.

Flambeer y reducir. Mezclar con la verdura pochada. Mojaremos con la mitad de agua y la otra mitad se la añadiremos al final. Tiene que reducir suavemente.

Clarificar el jugo a fuego muy lento, junto con un puerro y una zanahoria más las claras indicadas. Colar.

Reservaremos la mitad de jugo para desglasar la sartén de salteado y elaborar la salsa.

Saltear las patas con un poco de aceite y cocerlas. Desmigar. Reservar

Montar en flexipanes planos las gelatinas rellenas de habas, nabos y el desmigado de las patas.



25 gr de nabu en dados pequeños

25 gr de habas peladas

4 patas de vaca

1,5 gr de agar agar

Aceite, Cognac y sal

Para el tomate asado

1 tomate maduro

Aceite de oliva 0-4

Sal

Tomillo

Pimienta negra

Para la flor de coliflor

100 gr. de coliflor

6 gotas de vinagre de malta

Aceite de oliva 0-4

Para la almendra

25 gr de almendra laminada

Sal

Para el tomate asado

Escaldar y pelar el tomate. Retirar las pepitas. Extender el tomate sobre una bandeja plana.

Sazonar (con sal, pimienta negra, tomillo y aceite de oliva)

Cocer en el horno a 180° C hasta que veamos que está cocido.

Para la flor de coliflor

Cortar con unas tijeras la parte blanca exterior de la coliflor (la flor).

Una vez cortada, macerar con el vinagre de malta y el aceite de oliva.

Para la almendra

Hornear la almendra a 175° C hasta que cuja a coloración idónea. Sazonar

Acabado y presentación

Colocar en el centro del plato la lamina de gelatina rebana. Al lado izquierdo colocar la pechuga y debajo de ella una lamina de tomate asado decorado con la flor de coliflor y almendra. Salsear a los lados de la pechuga. Decorar con una rama de tomillo y romero.

El chipirón como estrella

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el chipirón:

12 chipirones pequeños de anzuelo

1

1 tomate maduro (pelado y despepitado),

15 gr. de almendra frita

10 gr. de pan remojado

1/4 huevo cocido

1/4 diente de ajo

50 gr. de aceite de oliva O'4

30 gr. de agua

1/2 pimiento choricero (sólo la carne)

5 gr. de vinagre de jerez

3 hebras de cardamo

40 gr. de aceite de oliva virgen

Sal, pimienta negra, zarzaparrilla
en polvo

Para el mojo de tomate:

40 gr. de carne de chipirón

2 aceitunas negras deshuesadas

1/2 c.s. de aceite de oliva virgen

Sal y pimienta negra

Elaboración:

Limpia bien los chipirones en entero y separar los cuerpos. Guardar la tinta, aletas y tentáculos que utilizaremos junto con la sepia para la salsa.

Hacer dos cortes paralelos en la parte cóncava (final) del chipirón. Reservar

Para el mojo de tomate:

Mezclar todos los ingredientes excepto el aceite de oliva virgen y triturarlos en conjunto hasta que quede una mezcla homogénea. Sazonar. En el último momento añadir el aceite de oliva virgen

Para el interior del chipirón:

Picar el chipirón (cuerpo) muy fino al igual que las aceitunas. Añadir el aceite. Sazonar el conjunto.

Para las moras:

Extraer las pequeñas bolitas de las moras. Reservar

Licuar los pimientos y la naranja. Con la ayuda de una batidora pequeña batir el licuado hasta lograr la espuma en la superficie del licuado. Reservar

Para la salsa de chipirón y moras:

Picar la cebolla, los pimientos y el ajo en juliana y rehogarlo todo con aceite

Por otro lado limpiar la sepia y separar la tinta (añadir a las ya reservadas). Picar toda la carne que tengamos de sepia y chipirones en pedazos no muy pequeños.

Para las moras

2 moras

Para la espuma de pimientos

1 pimiento

4 pimientos verdes

1 puerria

Para la salsa de aceitunas

negras y tinta de chipiron.

1 sepia (300 gr.)

1 cebolla

2 pimientos verdes

1 diente de ajo

1 tomate pequeño

4 dl. de aceite de oliva

1/2 vaso de vino tinto

8 aceitunas negras deshuesadas

sal

Accesorios

Salsa de frambuesa

Cuando la verdura este hecha añadir la carne de chipiron y sepia. Rehogarlo todo en conjunto. Incorporar el tomate cortado en pedazos y cocer hasta que apenas se deshaga. Mezclar con el vino y dejar reducir. Añadir las tintas de huecas en agua. Mezclar todo bien y cubrir con agua.

Dejar cocer unos 30 minutos a fuego medio. Separar toda la carne y triturar el resto. Colar.

Añadir las aceitunas cortadas por la mitad y dejar cocer durante 5 minutos en la salsa. Triturar y colar. Sazonar.

Montaje y presentación

Introducir los chipirones por el mojo aceitado y pasarlos por la plancha por ambos lados de tal modo que queden como una flor.

En el fondo del plato hacer unos diseños con la salsa e intercalar algunas moras y unas gotas de salsa de frambuesa. Colocar en el plato los chipirones dejando cierta distancia entre uno y el otro. Introducir en su interior las verduritas y sobre ellas la espuma.



Pompas de fresa

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el azúcar espectral:

100 gr de azúcar
16 gr de albahaca seca
10 gr de orégano
5 gr de perejil seco
1 gr de pimienta negra
3 gr de menta fresca

Para la brocheta

1 pera, 1 kiwi, 1 manzana
1 melocotón, 1 mango, 1 plátano,
1 cereza, 1 melón, 4 fresas

Para la base de fresas

40 gr de puré de fresas
25 gr de hielo seco

Para la salsa especiada

300 gr de zumo de naranja
75 gr de pulpa de fresa
40 gr de azúcar
1 c.c. de tomillo, 1 c.c. de orégano,
1 c.c. de lavanda, 1 c.c. de hibis-
cus, 1 c.c. de jengibre, 1 c.c. de
regaliz en polvo, 4 c.c. de tandoori,
10 granos de pimienta negra,
8 granos de pimienta de Sechuán,
2 anises estrellados

Para el batido de fresas:

1/2 L de leche entera
30 gr de puré de fresas
30 gr de azúcar normal

Elaboración:

Para el azúcar espectral:

Mezclar bien todos los ingredientes. Reservar

Para la brocheta

Cortar la fruta en cuadrados de 4x4 aprox. con las frutas elegidas. Untarlas en el azúcar y ponerlas encima de una brasa suave caramelizándolas ligeramente por ambos lados. Reservar

Para la base de fresas

Introducir en el vaso en primer lugar el puré y después el hielo seco. Reservar

Para la salsa especiada

Hervir todo el conjunto y dejar cocer durante 12 minutos a fuego lento. Colar

Para el batido de fresas

Mezclar bien todos los ingredientes en frío. Reservar

Final y presentación:

Sobre un plato sopero colocar las frutas y a su lado el vaso de tubo con la base de fresas en su interior. La camarera verterá sobre el interior del vaso el batido de fresas que generará una serie de pompas. Una vez transcurridos 45 segundos la camarera retirará el vaso quedando las frutas rodeadas por pompas de fresa.



Lacado de pichón

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el pichón

4 pichones

4 láminas de puerro

2 l de agua

50 gr de ligaditos de pichón

(o foie gras)

4 ciruelas pasas deshuesadas
picadas

5 dátiles deshuesados y picados

1 pomelo

sal

Para la piel lacada

La piel de los pichones

2 cs de maltosa, 1 cs de glucosa,

2 cs de vinagre de Jerez, 1 cc de

la mezcla de pimentas roja y

blanca, badiana (anis estrellado),

y sal

Elaboración:

Para el pichón

Colocar los pichones encima de una rejilla. Rociar con agua hirviendo por todos sus lados para quitarles la piel seca, romperla. Proceder a su lacado 6 horas antes de la elaboración del pichón.

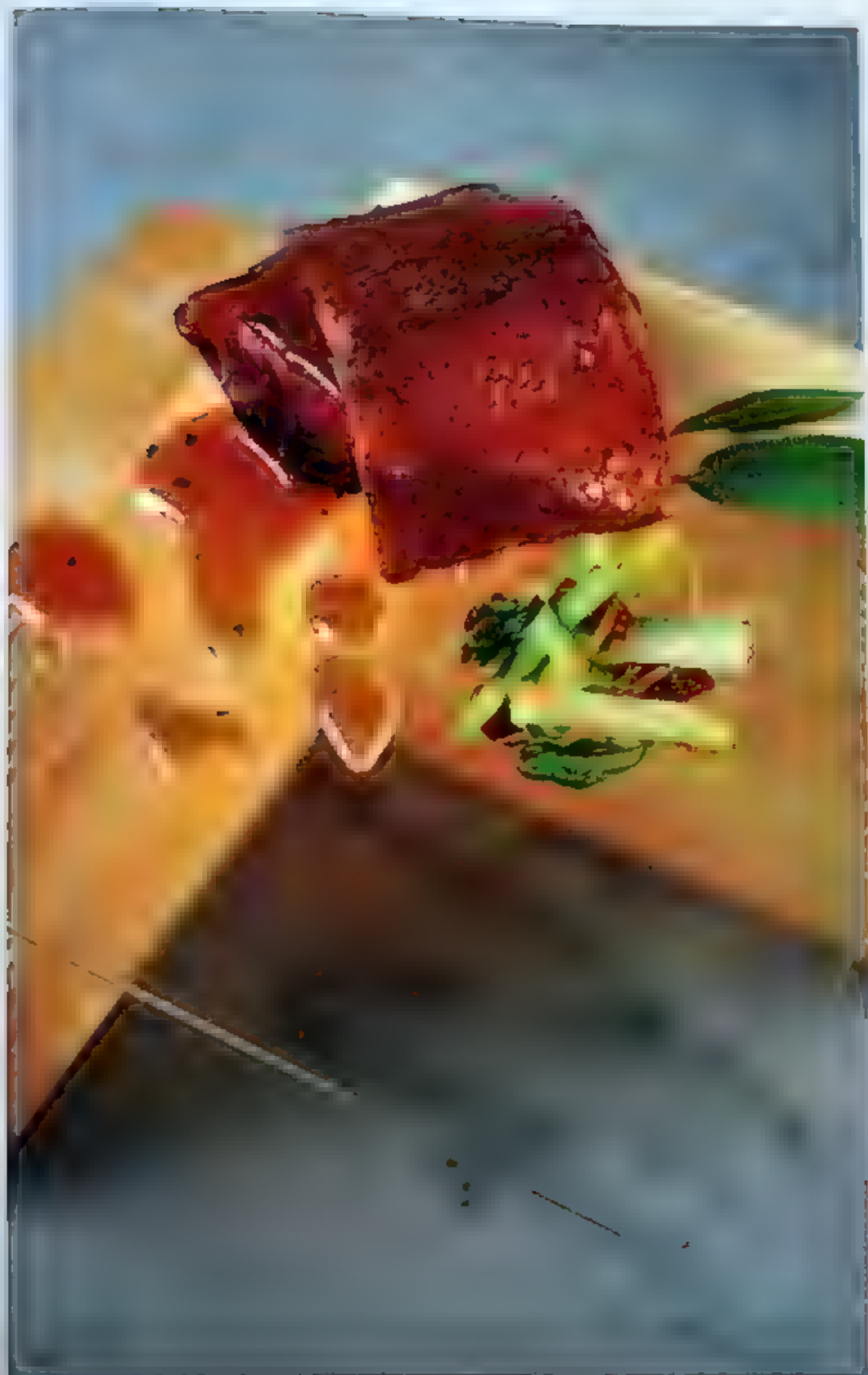
Deshuesar el pichón sacando las pechugas por un lado así como los muslos de los que quitaremos el hueso central. Salpimentar y extender sobre las pechugas trocitos de los ligaditos o de foie, de ciruela picada, los dátiles picados así como los taquitos de pomelo.

Envolver las pechugas en láminas de puerro. Marcar las pechugas en una sartén antiadherente a fuego vivo. Introducir las al horno y asar las pechugas cinco minutos a 180° C. Dejar reposar en un lugar caliente durante 10 min.

Mientras, saltear durante un par de minutos los muslos deshuesados que previamente habremos relleno con trocitos de dátil. Dejar reposar al calor 5 minutos. Quitar los envoltorios de puerro y el relleno de las pechugas y reservar para la salsa.

Para la piel lacada

Con 6 horas de antelación secar perfectamente la piel de los pichones con un paño. Mezclar el resto de los ingredientes en un cazo y poner a fuego suave. Calentar sin llegar a hervir. Untar la piel de los pichones con esta preparación mediante una brocha. Entonces dejar secar las pieles untadas en un lugar templado y con corriente de aire durante 6 horas (un ventilador por ejemplo). Transcurridas, colocar las pieles entre 2 medios cilindros y 2 papeles antiadherentes y hornear a 160° C. Sacar y recortar las pieles a la medida de cada pechuga con unas tijeras.



Para la salsa:

1 dl. de caldo de verduras

hojas de salvia y melisa

1 c.s. de aceite de nuez

sal

el desglasado de los pichones.

Para la guarnición:

4 bastones de espárragos verdes

4 bastones de ruibarbo macerados
en azúcar

4 frambuesas

la pulpa de 1 pimiento choricero

cáscara de pomelo cortada en
juliana

1/2 dl. de aceite de oliva

sal

unas hojas de salvia o melisa

Para la salsa:

Recuperar el jugo de la sartén del asado de pichón. Saltear allí las envolturas de puerro y los ingredientes del relleno reservados. Agregar el caldo y las hierbas aromáticas y reducir hasta tomar color. Triturar, colar y rectificar de sal. Fuera de fuego añadir la cucharada de aceite de nuez removiendo bien.

Para la guarnición:

Saltear el conjunto de ingredientes, salvo las frambuesas, en el aceite a fuego vivo. Al final, agregar las frambuesas, justo antes de sacar del fuego. Dar punto de sal.

Final y presentación:

Salsear en la base del plato dibujándolo irregularmente. Colocar encima la pechuga de pichón así como su musato. Dar un golpe de calor en el horno o en la gratinadora. Verter un poco de salsa caliente por encima. En un costado colocar la guarnición. Sobre la pechuga disponer la piel lacada. Decorar con unas hojas de salvia o melisa.

Lubina con vieiras y ceniza de puerros

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

1 chalota

1 mojo de escaramujo

2 travarruesas

40 gr. de aceite de oliva

Una pizca de jengibre

Una pizca de regaliz en polvo

1 c.c. de azúcar más

1/2 c.c. de mojo claro

1 c.s. de almendras tostadas

1 c.c. de vinagre de Jerez

Para la guarnición:

3 puerros (solo lo verde)

100 gr. de aceite de oliva

Para la lubina:

100 gr. de chipirones en tiritas finas

2 espárragos verdes y 1 ajo fresco (ambos en brunoise)

1 c.c. de sesamo

1 c.s. de aceite de oliva (1 c.s. de mojo de escaramujo)

Elaboración:

Para el mojo de escaramujo:

Pochar la chalota con un poco de aceite, añadir el resto de los ingredientes. Saltear todo al fuego y añadir en frío el resto del aceite de oliva.

Lavar los puerros y colocarlos sobre una parrilla al fuego hasta que estén absolutamente quemados. Triturar y batir con el aceite, seguramente colar con una estamena.

Para la guarnición:

Saltear los chipirones a fuego vivo con el aceite de oliva junto con la brunoise de espárragos verdes y ajos frescos, agregar también el sesamo.

Para el mojo de pistachos:

Junta el mojo de escaramujo con el resto de los ingredientes y batir todo hasta emulsionar un poco.

Para la lubina:

Hornear la lubina sazonada a 180 grados de 5 a 8 minutos (según el grosor), untando previamente con el mojo de escaramujo.

Para el mojo de pistachos.

3 c.s. de mojo de escaramujo

20 gr. de pistachos picados

6 hojas de espinacas blanqueadas

Para la lubina

4 filetes de lubina (100 gr. cada uno)

1 cucharada de aceite y sal

Para las vieiras.

8 vieiras

1/2 diente de ajo picado

1 c.c. de aceite de sesamo

1 c.c. de aceite de oliva

1 c.c. de aceite en polvo

1/2 c.c. de pimentón dulce

Una pizca de cebollino picado

Una pizca de hierbabuena picada

Además.

4 ramitas de hinojo

Para las vieiras.

Dorar el ajo sauteando las vieiras con los dos aceites y el resto de los ingredientes.

Acabado y presentación

Dibujar en la base del plato unos puntos negros con la ceniza del puerro acitada. En un costado disponer un par de vieiras salteadas, en el otro lado colocar el filete de lubina asado con la piel para arriba. Dibujar sobre el mismo una raya larga con el mojo.



Mendreska de bonito con ajedrea y espina mentolada

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para la mendreska de bonito:
400 gr de mendreska de bonito

Para el mojo de la mendreska:
25 gr de cacahuetes tostados
25 gr de almendras tostadas
50 gr de aceite de oliva O'4
10 gr de cebolla pochada
10 gr de pan frito, 3 hojas de menta, sal y jengibre en polvo

Para la base de cebolla y rosa canina:
2 cebollas, 1 puerro
1/2 de pimiento verde
15 gr de mermelada de rosa canina, sal, pimienta negra, jengibre en polvo.

Para la salsa de ajedrea y perlas:
2 puerros, 1 patatas
2 gr de ajedrea
75 gr de zumo de naranja
35 gr de aceite de oliva virgen
15 gr de perlas de Japon (variedad de tapioca)
Sal, azúcar y jengibre

Para la espina mentolada:
130 gr de aceite de oliva O'4
1 gota de mentol
4 espaldas laterales de bonito
Hojas de menta

Elaboración:

Para la mendreska de bonito:

Ahumar ligeramente la mendreska durante 4 min. en ahumadora. Una vez esté ahumada, hacerla a la plancha solamente por el lado de la piel. Retirar la piel, untar el mojo y añadir el polvo de cacahuete y terminar en la salamandra. Reservar.

Para el mojo de mendreska:

Triturar todos los ingredientes en conjunto y colar por un colador. Rectificar.

Para la base de cebolla y rosa canina,

Cortamos la verdura fina y la rehogamos hasta que caramelize. Una vez caramelizada añadir la mermelada y rectificar con sal, pimienta, jengibre en polvo.

Para la salsa de ajedrea y perlas:

Realizar un caldo de puerros con puerro, patata, sal y unas gotas de aceite de oliva.

Una vez tengamos el caldo, separamos 100 gr de caldo y infusionamos con 2 gr. de ajedrea. Colar.

Añadir al caldo el zumo de naranja y tritarlo junto con el aceite de oliva. Una vez esté la salsa totalmente homogénea, añadir las perlas de Japon y dejar cocer hasta que estén transparentes.

Rectificar de sal, azúcar y jengibre.

Para la espina mentolada:

Mezclamos 30 gr de aceite de oliva junto con el mentol. Reservar.

Freímos las espaldas en el resto de aceite.

Una vez finalizado este proceso, pintar en el último momento con el preparado anterior.

Final y presentación:

En el centro de un plato plano poner la base de cebolla y rosa canina. Sobre ella colocamos los pedazos de mendreska de pie y atravesados por la espina mentolada. Salsear delante de esta la salsa con las perlas.



Natillas express de cacao con uvas

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para las natillas de cacao:

130 gr. de nata líquida

1 yema (18 gr.)

30 gr. de azúcar moreno

5 gr. de cacao en polvo

Para el vapor de cocción de
menta piperita

1 l. de agua

50 gr. de menta piperita fresca

2 gotas de mentol

Para las uvas en vino:

1/4 l. de vino tinto

75 gr. de azúcar

16 uvas negras

Para la almendra cruda:

4 almendras crudas

Elaboración:

Para las natillas de cacao:

Mezclar todos los ingredientes en frío y reservar.

Para el vapor de cocción de menta piperita

Hacer una infusión normal y pasar dos veces por la estameña. Añadir el mentol.

Rellenar el depósito de una cafetera express doméstica.

Calentar con el vapor de la cafetera las natillas sin dejar de mezclar hasta que lleguen a la temperatura de 88-90° C. Depositar la mezcla sobre una lámina rectangular de 3 cm. de profundidad.

Para las uvas en vino:

Calentar el vino con el azúcar hasta que desaparezcan los granos de azúcar. Cuando enfrie, añadir sobre las uvas y dejar reposar 24 h.

Para las almendras crudas:

Rallar las almendras. Reservar.

Final y presentación

Poner las uvas sobre las natillas. Colocar el rallado de almendra entre uva y uva.



Sopa de marisco "en directo"

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo:

2 cebollas

1 puerro

1 chuloto

15 gr. de aceite de oliva D.O.

15 gr. de manteca de cerdo

1 l. de consome clarificado

6.2 gr. de malva viscoso

Para las verduras:

1/2 pimiento verde

1/2 pimiento rojo

30 gr. de calabaza

20 gr. de judías verdes

20 gr. de remolacha

10 gr. de zanahoria

5 gr. de remolacha en polvo

Para el "seso" de carabinero:

20 gr. de "sesos" de carabinero

10 gr. de aceite de oliva

0.5 gr. de polvo de tonka

Elaboración:

Para el caldo:

Pochar suavemente toda la verdura cortada en juliana. Agregar el consome y dejar cocer sin que hierva. Enfriar por el malva viscoso durante 2 minutos tapado. Filtrar y reservar.

Para las verduras:

Cortar las verduras muy finas y dejar secar en aire caliente. Reservar.

Para el "seso" de carabineros:

Poner los "sesos" en aceite y sazonar con el polvo de tonka, sal y pimienta. Reservar durante 10 minutos.

Final y presentación:

En el momento de servir, disponer un "seso" de carabinero impregnado en el aceite de nuez. Echar las verduras de las distintas verduras desecadas y un poco de polvo de remolacha.

De esta guisa se llevará al cliente acompañada por una pequeña arrata con el caldo "hirviendo". La camarera se pondrá de ante al cliente. Verterá apenas 10 el caldo hirviendo y tapará la taza con ayuda de un vaso profundo. Transcurrido un minuto la camarera retirará el vaso y dará a oler al comensal los distintos matices retenidos en el vaso, principalmente tonka y malva viscoso con trazas de marisco.

No nos resta más que darle a la cuchara



11
12
13

Todo el txangurro con teja de su caparazón

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para el txangurro con teja:

a. Para la base de la carne de txangurro

75 gr. de patata cocida
110 gr. de carne de txangurro
50 gr. de interiores de txangurro
25 gr. de guindilla en aros
4 gr. de gelatina neutra
30 gr. de aceite de oliva virgen
sal, pimienta blanca y cebollino picado

b. Para el txangurro a la leprostería

60 gr. de verdura pochada
(cebolla, pimienta verde, puerro y tomate)
125 gr. de carne de txangurro
50 gr. de interiores de txangurro
25 gr. de salsa de tomate
sal, perejil picado

Para las laminas de colores:

a. Para la lamina roja

1/2 cebolla
1/2 zanahoria
1 puerro pequeño
1 tomate maduro
15 gr. de aceite de oliva

Elaboración:

Para el txangurro:

a. Para la base de txangurro

Triturar en conjunto la patata junto con el txangurro (carne e interiores). Emulsionar con el aceite y añadir la gelatina. Dar temperatura para fijar la gelatina. Añadir las guindillas cortadas en aros y rectificar de sal, puerro y cebollino picado.

b. Para el txangurro a la leprostería

Una vez tengamos la verdura pochada añadir la carne de txangurro y la salsa de tomate. Rehogar y añadir los interiores. Rectificar de sal. Añadir perejil picado.

Para las laminas de colores:

a. Para la lamina roja

Rehogar en una cazuela con un poco de aceite las verduras junto con las cabezas de marisco, caramelizando todo.

Mejar con el agua, cocer durante una hora y media. Sazonar y colar por una estameña.

Añadir el agar agar y la gelatina neutra y verter sobre una placa lisa para luego extraer las laminas que colocaremos sobre el txangurro donostiarrá.

b. Para la lamina blanca

Cocer en el agua la patata y los puerros cortados. Una vez estén cocidos lo trituramos y lo colamos. Salpimentar.

Añadir el agar agar y la gelatina neutra y verter sobre una placa lisa para luego extraer las laminas que colocaremos sobre el txangurro.

Para la lamina blanca:

Cortamos los puerros y la zanahoria en juliana fina.

Poner el agua a hervir con una pizca de sal y una vez hierva, añadir el puerro, la zanahoria y la badana. Dejar cocer 45 minutos. Colar por una estameña. Rectificar.



125 gr de cabezas de marisco
(langostinos, carabineros...)

300 gr de agua

1 gr de agar agar

2 gr de gelatina neutra

b) Para el amonio de ajo

1 patata

2 puerros

1 cs de aceite de oliva 0.4

300 gr de agua

1 gr. de agar agar

2 gr. de gelatina neutra

Sal

pimienta

Para el caldo de puerros y ajos

3 puerros

1 zanahoria

ladiana

1.5 l de agua

sal

pimienta negra

Para el crujiente de pan

4 laminas de pan de molde

5 gr de polvo de txangurro

5 gr de polvo de espinaca

25 gr de polvo de caramelo

Además

Cebollino picado

Para el crujiente de jamón

Es necesario secar las láminas de pan en el horno para congelar el pan antes de hacerlas.

Es necesario secar las láminas de pan en el horno a una temperatura de 70° C al horno

Una vez estén secas las láminas, es necesario añadir el polvo de txangurro y el polvo de espinaca.

A continuación se espolvoreamos sobre los panes el caramelo. Introducimos al horno 200° C unos segundos hasta que se derrita el caramelo.

Para el polvo de txangurro

Es necesario secar las partes más blandas de caparazón de txangurro y las hornearlas hasta que estén secas. Triturar y colar. El polvo queda muy blanco añadir pimienta dulce

Para el polvo de espinaca

Secar las hojas de espinacas, triturar y colar

Para el polvo de caramelo:

Hervir 10 gr de glicerina con 50 gr de azúcar hasta 100° C. Escurrir, enfriar, triturar y colar.

Final y presentación

Sobre un plato soperó colocamos en el centro un molde de 7x5 cm. Ponemos a un lado 2 cs de brardaga de txangurro y al otro lado 2 cs de txangurro a la d-mostrarra. Cubrimos ambos con las distintas laminas de gelatina.

Cubrir el fondo del plato con el caldo de puerros y cebollino picado. Colocar encima el crujiente.



真

Verduras en suspensión con kokotxas

Restaurante ARZAK

Ingredientes para 4 personas:

Para las kokotxas

8 kokotxas de bacalao desaladas,
200 gr de aceite de oliva, 25 gr
de perejil fresco,
sal

Para el empuje de las kokotxas

30 gr de pan frito, 2 dientes de
ajo frito, 20 gr alga cochayuyo,
30 gr de almendra frita, 10 gr de
mostaza de Dijon, 16 gr de vina-
gre de framboesas, 100 gr de acei-
te de oliva, sal, pimienta, azúcar y
jengibre

Para el caldo de ave

1/4 de gallina, 100 gr de carne
de cocido, 1 cebolla, 1 bouquet
garni (puerro, perejil, tomillo,
zanahoria), almidón, sal y
pimienta

Para los ingredientes en sus-
pensión:

Pequeños cubos de aceituna
negra, fresa, cebollino picado,
lagrimas de guisante

Elaboración:

Para las kokotxas

Triturar el aceite con el perejil y coarlo. Sazonar lige-
ramente e introducir las kokotxas en la mezcla dejándolas
macerar durante 1 hora antes de usarlas. A continuación
introducir cada kokotxa en una brocheta. Reservar

Para el empuje de las kokotxas

Triturar el conjunto de los ingredientes y dar punto de sal

Para el caldo de ave

Cocer todos los ingredientes bien cubiertos de agua. Cocer
durante 3 horas a fuego lento. Escurrir a comienzo de la co-
cina y siempre que sea necesario. Colar. Añadir el almidón en
la proporción de 1 gr por cada 100 gr de caldo. Sazonar

Final y presentación

Untar la kokotxa con su moio y cocinarla ligeramente
sobre la plancha dejándola poco hecha. Sobre un vaso ti-
po patente verter el caldo y los ingredientes que se quegaran en
suspensión. Introducir una kokotxa en el vaso dejando la
otra al lado.



Hongos en revuelto cremoso de foie suflado

Restaurante BASERRI MAITEA

Ingredientes para 4 personas:

800 gr. de hongos

6 huevos

1 dl. de aceite de oliva 0,4°

50 ml. de leche

sal

Para el foie suflado

Pan de pasas (4 rebanadas)

100 gr. de foie mi-cuit

3 claras de huevo

Elaboración:

Confitar en aceite los hongos muy lentamente hasta que pierdan, si lo tuvieran, el agua

Sazonar al gusto.

Batir tres de las claras de huevo a punto de nieve y mezclar con las tresemas y leche fría y la sal. Porción al pan. Mezclar también hasta que vaya cuajando, como si fuese una crema. Pasar después todo a la thermomix con temperatura y cocinar. Esta crema se servirá sobre los hongos confitados.

Final y presentación

Tostar las rebanadas de pan de pasas y situar en cada una una lamina de foie. Batir las tres claras restantes de huevo a punto de nieve, sañar y añadir unos ajitos de foie ahumados montados sobre las rebanadas y cocinar 2 minutos a 180 °C para que se parten. Con estas tostadas rematar el plato.



Kokotxas en pil-pil de gelatina de tocinos

Restaurante BASERRI MA TEA

Ingredientes:

125 gr de kokotxas de mertzu
6 perretxikos
Caldo
100 gr de tapioca
Aceite virgen de oliva
Tocino serrano
Sal

Elaboración:

Salteamos los perretxikos y los mojamos con un poco de caldo. Añadir la tapioca, dejamos cocer y lo colamos.

Hacer las kokotxas en el aceite y montar el pil pil cuando este este templado.

Presentación:

Colocar las kokotxas en el plato y naparlas con el pil pil. Ponemos la tapioca y los perretxikos alrededor y encima de esto el tocino fundido.



Lubina laminada a la brasa con su jugo y vinagreta de huevas

Restaurante BASERRI MA TEA

Ingredientes:

4 raciones de lubina desespunada,
de 225 gr.c/u

Sal

Para el caldo

Cabezas y espinas de lubina

Verduras zanahoria, cebolla,
pimiento verde y puerro

Tapoca

Para la vinagreta de huevas

Huevas de lubina

Aceite

Vinagre de Jerez

Sal

Piel de lubina

Elaboración:

Para el caldo de lubina

Asar a la brasa las cabezas y espinas de la lubina. Por otro lado se pocha la verdura. Una vez hecho se araden las cabezas y espinas. Con todo ello se hace un caldo. Cuando se necesita se añade la tapoca, se deja reducir un poco y se pasa por la thermomix. Reservar

Para el chapito

Con la piel limpia hay que hacer un recipiente para el caldo anterior para ello hornearmos la piel a 110°C en un molde en forma de vaso.

Para la vinagreta de huevas

Cocer las huevas, refrescarlas y quitar la piel que las recubre. Añadir un poco de agua de la cocer y pasar por el termomix para que se separen las huevas. A continuación, calentar las huevas escarificadas con aceite, vinagre y sal.

Para la lubina

Para hacer la lubina, hacerle unas estrías a lo largo sin llegar a cortar la piel. Debe quedar en forma de ariño a la hora de presentarlo. Salar el pescado a gusto. Hacerlo en una brasa muy viva por ambos lados.

Final y presentación

Colocar la lubina en el plato con la piel hacia abajo y la vinagreta de huevas alrededor. Servir junto al chapito formado por la piel en forma de vaso, rellena del caldo de lubina.



Carpaccio de cigalas con crujiente de arroz y vinagreta de percebes

Restaurante B&B T&E B&A

Ingredientes para 10 raciones:

1 lb de carpaccio de cigalas
2,5 kg de cigalas
Papel film
1 lb de arroz integral cocido
1 lb de arroz
1 dt de aceite sa
1/2 l de espuma de mariscos
1/2 lb de cabezas de las cigalas
Aceite de oliva
0,3 l de nata 0,1 l de leche
1 cola de pescado, sat
2 cebollas de sifon
Para la vinagreta de percebes
y tomate
Percebes, sa
200 gr de tomate
1 dt de aceite de pepita de uva
1,3 dt de vinagre de jerez
Agua de la cocción de los percebes
Cebollino picado
Para el alioli
100 gr de mayonesa
1 diente de ajo
1/2 qt de agua
1 cucharada de sal Maldon

Elaboración

Para el crujiente de arroz

Introducir las colas picadas (3) en papel film. Golpearlas con la espumadera dándole forma rectangular y un grosor de 3-4 mm aproximadamente. Congelar.

Para el arroz integral de arroz

Freír el arroz en aceite muy caliente. Escutir sobre papel. Sazonar.

Para la espuma de mariscos

Dorar las cabezas de las cigalas y cubrir las con la nata y la leche. Hervir durante 15 min a fuego lento.

Remojar la cola de pescado en 3 aguas diferentes. Disolver la cola en la mezcla. Tamizar y reservar.

Llenar el sifon con la crema de cigalas y dos cargas. Reservar.

Para la vinagreta de percebes y tomate

Cocer los percebes en agua salada. Pelar y reservar el agua de los percebes.

Cortar los percebes en trozos de 1 cm.

Para elaborar la vinagreta, pelar y despepitarse el tomate. Cortar el tomate en cubos de 1 cm. Mezclar con el vinagre, el agua de los percebes y el cebollino. Reservar.

Para el alioli

Quitar el germe a los ajos. Triturar los ajos y tamizar. Reservar.

Final y presentación

Colocar el carpaccio de cigalas en el centro del plato.

Colocar en un tres cuartos el centro de tomate, en los cuartos una de percebes y la otra de arroz.

Hacer dos tiras de albon con la ayuda de una atera de escudadora para la espuma. Sazonar con escamas de sal Maldon.



Huevo escalfado con tallarines de begihaundi y escabeche de hongos

Restaurante BELTZ THE BLACK

Ingredientes para 10 raciones:

Para el escabeche de hongos:

3 dl. de aceite de hongos

1 dl. de vinagre de Jerez

100 gr. de hongos confitados

1 dl. de jugo de carne

Sal y pimienta

Para los tallarines de begihaundi (chipirón grande):

1,5 Kg. de begihaundis

2 dl. de escabeche de hongos

Sal Maldon

Para los hongos escabechados:

400 gr. de hongos

1 dl. de escabeche de hongos

Elaboración:

Para el escabeche de hongos.

Introducir todos los ingredientes en la thermomix. Tamizar y reservar.

Para los tallarines de begihaundi:

Limpia los begihaundis (reservar los tentáculos para otra elaboración) y congelar.

Cortar en la flambrera al nº2. Nos quedarán en forma de tallarines.

Introducir en el horno junto al escabeche de hongos durante 3 minutos a 175° C.

Sazonar y reservar.

Para los hongos escabechados:

Cortar los hongos en daditos.

Confitar en el escabeche de hongos durante 4 minutos a 150° C.

Para la sopa de begihaundi:

Picar todos los ingredientes. Pochar el ajo, la cebolla y el pimiento verde durante 2 horas a fuego lento.

Añadir los tentáculos, el pan, la tinta y el flamet. Cocer durante 2 horas a fuego lento. Tamizar y reservar.

Para el huevo escalfado:

Pintar los 20 film con aceite de hongos con la ayuda de una brocha.

Colocar los film en el interior de los moldes e introducir los huevos. Ayudándonos del hilo bala cerrar el papel film formando una bolsita. Nos quedarán con aspecto de saquito.

Cocer al vapor a 100° C durante 4 minutos y reservar.



Para la sopa de begihaundi.

1/2 dl. de aceite oliva

1 diente de ajo

100 gr. de cebolla

1 dl. de fumet de pescado

Tentáculos de beghaundi.

25 gr. de pimienta verde

25 gr. de pan frito

Tinta de beghaundi

Para el huevo escalfado

20 huevos

1/2 dl. de aceite de hongos

20 papeles film de 20x20 cm.

1 metro de hilo bala

10 moules culinarios de 6 cm. de
diámetro

Sal Maldon

El rol y presentación

Colocar una zanahoria de platos los hongos escalfados formando dos montones. Sobre cada uno de ellos colocar un huevo escalfado previamente espaldado con el papel film.

A continuación cubriremos los huevos con los tallarines de beghaundi y los decoraremos con el arroz frito y los panecillos de escarbacha fritos y sopa de beghaundi.

Para servir acompañaremos el plato con un poco más de sopa de beghaundi.

Espuma de yogur en cristal de miel y vainilla con granizado de tempranillo

Restaurante BOROA

Ingredientes para 4 personas:

Para el cristal de vainilla

450 gr. de fondant
300 gr. de glucosa
40 gr. de mantequilla
2 ramas de vainilla

Para la espuma de yogur.

250 gr. de yogur
75 gr. de nata doble
75 gr. de azúcar glass
1/2 limón exprimido
1 gelatina
50 gr. de nata

Para el granizado de vino tintor

1 vainilla
200 gr. de agua
100 gr. de azúcar
100 gr. de vino tintor
1 cucharada de limón
100 gr. de azúcar

Elaboración:

Para el cristal de vainilla

Hacer un caramelo con los ingredientes para el cristal de vainilla a unos 140 °C. Extender sobre un sapat y dejar enfriar.

Una vez frío tritar en la thermomix hasta conseguir una harina fina. Para utilizar o trabajar esta harina extender en un sapat dándole la forma deseada y hornear a unos 160 °C aproximadamente. En este caso haremos un cilindro de 7 x 3 cm.

Para la espuma de yogur

Disolver la gelatina en un poco de yogur y mezclar todos los ingredientes. Colar y llenar en sifon dejando dos cargas de gas. Dejar reposar una hora antes de su utilización.

Para el pisto de frutas

Cortaremos todas las frutas en dados muy pequeños. Reservamos.

Llevar a ebullición el fondant, la glucosa y el agua. Una vez hervido incorporar las frutas y dejar un hervor. Finamente espolvorear las mentas en juliana.

Por otro lado, hervir el agua, azúcar, zumos y la vainilla y retirar del fuego. Añadir el vino tinto y extender por bandejas de acero y congelar.

**Para el pesto de frutas a la
manzana**

2 plátanos en dados
2 manzanas al vino en dados
2 melocotones en dados
5 ciruelas pasas confitadas en
dados.
7 hojas de menta en juliana
200 gr. de fondant
10 gr. de glucosa
1 rama de canella
2 gotas de colorante de huevo
75 gr. de queso fresco en dados
5 pétalos de tomate en dados
75 gr. de agua

Para decorar

Puré de melocoton
Menta y hierba luisa
Polvo de vainilla
Harina de noronja

Acabado y presentación.

En el centro del plato colocar el rulo de vainilla relleno de
la espuma de yogur

A la izquierda colocar las frutas decorando el
plato con poco de puré de melocoton y hierba luisa.

Finalmente, colocar el granizado de vino tinto encima del
rulo y decorar con una menta y vainilla



Consomé de ave, trigueros y yema en caramelo de Jerez

Restaurante BOROA

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo de ave

1 gallina

2 carcassas de pollo de caserio

1/2 cebolla, 1 zanahoria

1 puerro verde, 1 chalota

1/4 de apio, 1/2 hoja de laurel

1 cucharada de aceite de oliva

50 gr de garbanzos

4 l de agua

3 claras para clarificar

Para la yema

350 gr de vino de Jerez

4 yemas de huevo de caserio

225 gr de fondant, sal

150 gr de glucosa

30 gr de mantequilla

5 gr de reducción de Jerez

Para las verduras

4 espárragos trigueros

200 gr de hongos

100 gr de apio

57 gr de semola de maíz

1 litro de queso sal

200 gr de queso

Sal M. con

Elaboración:

Para el caldo

Hacer un consomé de ave con todos los ingredientes durante 6 horas a 95° C. Clarificar y colar por la estamena. Reservar

Para la yema

Poner a macerar las yemas con Jerez y glucosa durante dos horas y media.

Para el cristal

Hacer un caramelo a 150° C ya que con su calor subirá a 170° C. Estirar sobre papel sacacanes y dejar enfriar. Cortar hasta conseguir un polvo fino.

Estirar el polvo en sus patas para formar ranuras de tamaño de la yema.

Meter al horno hasta conseguir que el polvo se cubra en una fina película de caramelo.

Para la polenta:

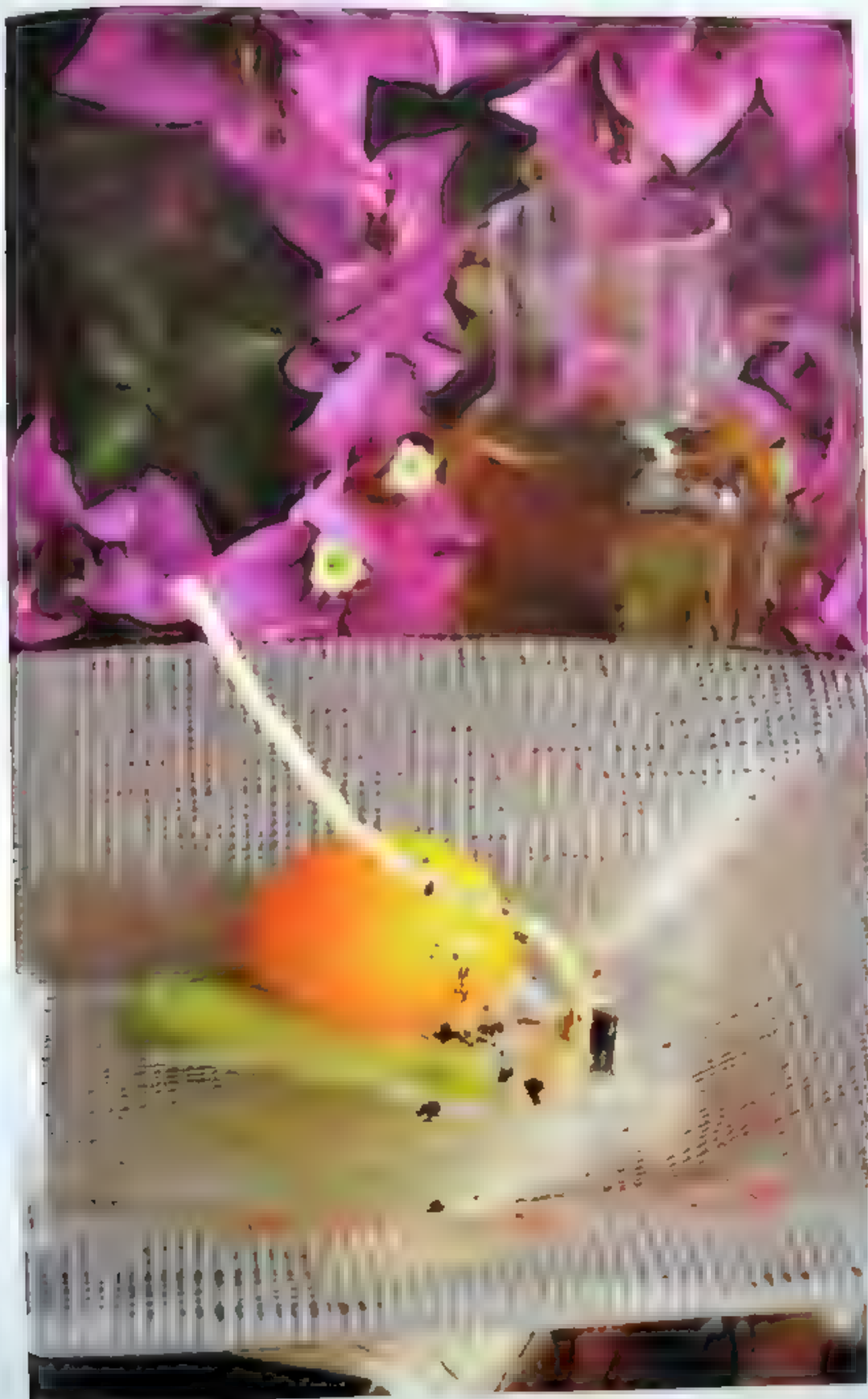
Cocer la polenta durante 20 minutos hasta que pierda la humedad. Sacar. Estirar en un sheet a temperatura ambiente 1 o 3 horas. Cortar una lamina fina y meter a la estufa hasta que se seque. Freír en abundante aceite y dejar sacar a papel secante.

Para las verduras

Escaldar los trigueros y el apio en agua y reservar.

Saltear el hongo y reservar.

Disponer en los platos una cama de trigueros y hongos. Freír la yema en el caramelo de Jerez y glucosa. Colocar una cama de verduras. Decorar y finalizar con el cristal de ave. Servir bien caliente.



Bacalao, arroz cremoso de sus callos y licuado de hongos

Rte. CASTILLO DE ARTEAGA

Ingredientes:

Para el bacalao confitado:

Taco de bacalao desalado

Aceite de oliva

Dientes de ajo

Para el arroz cremoso de sus callos:

Arroz redondo

Arroz salvaje

Callos de bacalao

Amanita cesarea

Salsa pil pil

Sal

Para el licuado de hongos:

Cebolla

Calabaza

Puerro

Hongos (*boletus edulis*, *amanita cesarea*)

Caldo

Sal

Agua

200 gr de queso

2 l de agua

2 c/s de alacusa

700 gr de pil pil

Elaboración

Para el bacalao confitado:

Poner el bacalao en aceite de oliva con unos dientes de ajo a fuego a 80 °C durante unos 8 minutos, dependiendo del grosor del bacalao. Observar que los lados queden crujidos. Sacar y reservar.

Para el arroz cremoso de sus callos:

Precozer los arroces por separado en abundante agua con sal. Refrescar y reservar.

Limpiar y blanquear los callos. Cortar en tiras finas. Limpiar las setas, saltear en aceite, añadir los callos. Rehogar. Agregar las dos clases de arroz, mojar poco a poco con caldo de carne hasta que el arroz este en su punto. Ligar con un poco de pil pil.

Para el licuado de hongos:

Poner a coker todos los ingredientes suavemente durante 30 minutos. Colar y reservar.

Para el sorbete de pil pil:

Dejar la glucosa en el agua y mezclar con el queso obteniendo una crema homogénea. Agregar el pil pil y meter en la sorbetera.

Final y presentación:

En un plato rectangular cocinar en línea el arroz cremoso junto con el taco de bacalao, un chupito de licuado de hongos y por último, una quenelle de sorbete de pil pil.



Ijada de atún rojo en fideos marinos y pétalos de flores

Rte CASTILLO DE ARTEAGA

Ingredientes

Para la ijada:

Ijada de atún en tacos de 500 gr
aproximadamente

Aceite de oliva 0,4°

Para los fideos marinos:

Caldo de atún

Puntas de atún

Espinacas

Verduras

Caldo de ave

Sal

Vino blanco

Aceite

Gelatina

Agar agar

Tomate grande

Rucula

Aceite de menta (presentación)
sal Maldon

Elaboración:

Para la ijada:

Calentar el aceite a 60° C e introducir el taco de ija. Cocinar suavemente. Sacar y reservar ija en porciones de 50 a 100 gr.

Para los fideos marinos:

Hornear las verduras junto con las espinas y puntas de atún hasta que tomen color. Mojar con vino blanco. Desgasar. Pasar a una cazuela. Mojar con caldo de ave. Dejar reducir lentamente. Colar por una estamena. Centrifugar el caldo resultante. Reposar hasta que coja cuerpo. Pasar por el rallador para dar forma de fideo.

Para el tomate y la rucula:

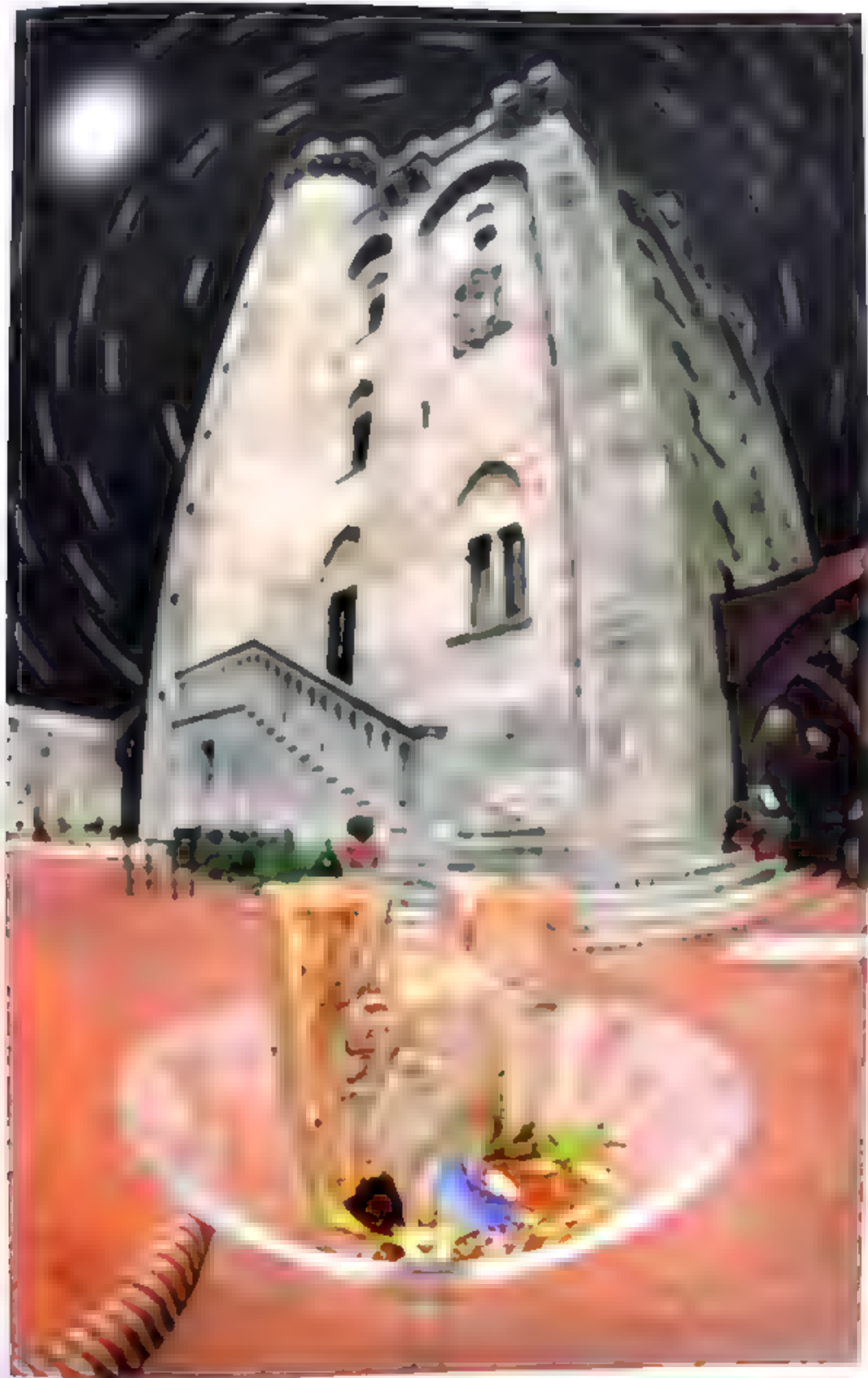
Pelar y despepinar el tomate. Picar.

Picar la rucula.

Final y presentación:

Decorar el plato con aceite de menta.

Mezclar el tomate con la rucula y los fideos marinos. Colocar una quenelle en el plato con dos porciones de ija de atún atemperada. Sazonar con sal Maldon y pétalos de petate.



Ajoarriero tibio en vaso, cocinado a 50°, con su salsa emulsionada y espuma azul de patata

Rte. EL MOLINO DE URDANIZ

Ingredientes:

800 gr de bacalao
1 diente de ajo
1 cebolla
3 pimientos verdes
10 pimientos del piquillo
1 c/s de pulpa de chorizero
1/2 dl. de aceite de oliva
256 gr. de pieles de bacalao
500 gr de patatas azules
1 dl. aceite de bacalao
1/2 dl. de agua de la cocción
1 dl. de nata
4 bolsas de cocción

Elaboración:

Refregar las pieles de bacalao en el aceite excepto dos durante 5 minutos. Retirar las pieles y reservar 1 dl. de aceite para el pure.

Pochar el ajo junto con la cebolla y el pimiento verde troceado en una fina brunoise. Añadir el piquillo y finalmente la papa de los pimientos choriceros. Corregir de sal y dejar enfriar.

Poner 200 gr. de bacalao en cada bolsa, dos cucharadas de verduras y una de aceite de oliva y envasar al vacío.

Cocer las patatas, escurrirlas y reservar parte del agua de la cocción. Poner las patatas y 1/2 dl. de agua de la cocción en la thermomix, triturar e ir emulsionando la nata y el aceite de bacalao. Corregir el punto de sal, colar e introducir en un sifón.

Cortar las tiras de pieles de bacalao que habíamos reservado y deshidratarlas.

Final y presentación:

Cocer las bolsas durante 8 minutos a 50° C. Abrir y separar los jugos que extrañaremos con aceite de oliva 0.4.

Freír las pieles a 180° C hasta que suflen, sacar sobre papel absorbente y salar.

Colocar el bacalao en un vaso, añadir la emulsión y la espuma tibia de patatas. Decorar con las pieles fritas.



Merluza confitada en aceite de corteza de limón, crema de mejillones y gelatina negra de cerveza

Rte. EL MOLINO DE URDANIZ

Ingredientes:

700 gr. de merluza limpia
Sal

Para la corteza confitada:

1 L. de aceite de girasol
4 limones

Para la crema de mejillones:

1 kg. de mejillones
2 chalotas
1 puerro
50 gr. de mantequilla
40 gr. de harina
1 c/s de salsa de tomate
1/2 L. de fondo de pescado
1 dl. de nata
Sal y pimienta

Para la gelatina de cerveza negra:

200 gr. de cerveza negra
1 gr. de agar agar

33. may

Huevas

Ramillete de perejillo

Elaboración:

Para la corteza confitada:

Pelar los limones y eliminar toda la parte blanca de su corteza. Introducirlos en una bolsa de vacío junto con el aceite de girasol, sellarla y cocerla a 65° C durante 30 minutos.

Para la crema de mejillones:

Lavar y abrir los mejillones, reservar el agua que sue-
ten. Picar las chalotas y la parte blanca de puerro en trocise.
Rehogarlo en la mantequilla, añadir el aceite de los mejil-
lones. Una vez suavizado, añadir la harina, dorar ligeramente y
mojar con 1 dl. de agua de cocción, el fondo de pescado y la
salsa de tomate. Cocer durante 10 minutos. Pasar por el tier-
mo mix. Corregir de sal y pimienta y añadir la nata. Pasar por
el fino.

Para la gelatina de cerveza negra:

Calentar los 200 gr. de cerveza negra, añadir el agar agar y
dejar hervir durante 1 minuto. Colar sobre un recipiente
plano, dejando un grosor de 1 mm.

Final y presentación

Salar y marcar ligeramente las merluzas por la piel. Confi-
tarlas a 65° C en el aceite de corteza de limón durante 8
minutos.

Poner la crema sobre un plato hondo, sacar la merluza
sobre papel absorbente, esparcir una fina capa de gelatina de
cerveza y sobre esta unas huevas y un ramillete de perejillo.



Huevos con pan y panceta sobre cema ligera de patata

Restaurante EL REFOR

Ingredientes para 4 personas:

Para los huevos con pan.

Una baguette precocida y congelada

4 rodajas finas de chorizo fresco

8 yemas de huevo

8 laminas de panceta ibérica

Sal Maldon

Para la crema de patata:

4 patatas

Aceite de oliva virgen extra

Una nuez de mantequilla

Elaboración:

Para los huevos con pan

Cortamos la baguette en finas laminas las cual es por medio de dos en dos formando cruces. Colocar la yema en una sazonada con sal Maldon y la rodaja de chorizo. Cerraremos la cruz de pan encerrando así la yema y formando un paquete. Hacer la misma operación con las demás y reservar

Para la crema de patata:

Haremos como un puré normal solo que a la hora de pasarlo utilizaremos parte de su agua de cocción, una nuez de mantequilla y montaremos con aceite de oliva virgen extra.

Acabado y presentación.

Calentar los paquetes de huevos en la salamandra durante unos 4 minutos quedaran tostados por fuera y calientes por dentro. Colocar sobre ellos una lamina de panceta ibérica que con el calor del huevo se fundirá. Poner sobre el plato que tenemos previamente salseado con la crema de patata.



Mejillones con espárragos, caviar de trucha y esponja de su jugo

Restaurante EL REFOR

Ingredientes:

Para la crema de espárragos

300 gr. de espárrago blanco
ya cocido

Un poco del caldo de cocción

Crema de patata

Para la esponja de mejillones:

250 gr. de mantequilla

300 cl. de caldo de mejillon

Además

6 mejillones por ración

nuevas de trucha

pulvo de limon

aceite de curry

Elaboración:

Para la crema de espárragos:

Introducimos en el termidor los espárragos con un poco de caldo de manera que quede al batido suave. A medida que va montando añadiremos la crema de patata. Esta nos dará profundidad de gusto. La función principal es la de ligar los espárragos ya que al no tener ningún tipo de textura queda una crema cuartea la si no se la añadimos.

Para la esponja de mejillones:

Los mejillones los abrimos de la manera conveniente con cuidado de que no se nos pasen y queden gomosos.

Para la esponja calentamos los dos ingredientes en un cazo al o vapor calentamos pero sin que llegue a hervir. Luego retiramos el cazo lo bajamos a un grado de 45 y metemos la montipmer. La entrada de aire hará que se forme una esponja en la superficie.

Final y presentación

En un plato sobreponemos el fondo cubierto de crema de espárragos. Sobre ella tres mejillones, si es media ración cinco si es entera, todo dependiendo del tamaño del mejillón. Sobre cada uno de ellos una cucharada de esponja y sobre estas tres vas de trucha un poco de polvo de limon y terminamos con un cordón de aceite de curry.



Terrina de tomate, pera y tartufo con espárragos naturales y su esponja

Restaurante EL REFOR

Ingredientes:

Para cocer los espárragos

2 manojos de espárragos buenos y gordos, 1 chorrito de vino blanco, sal, azúcar

Para la terrina de tomate, pera y tartufo

1 chorrito de aceite de oliva extra virgen, 1 kg. de tomates pelados y despritados, pimienta negra, 1 kg. de peras confitadas y cortadas en laminas, 1 l. de nata, 2 yemas de huevo, 4 cucharadas de aceite de tartufo

Para la esponja de espárragos

Caldo de la coccion de los espárragos

100 g. de azúcar

100 g. de nata

100 g. de harina

100 g. de leche

Elaboracion

Para cocer los espárragos

Pelar los espárragos y ponerlos a cocer sin que hierban apenas en agua con sal, el vino blanco y 1 chorrito de aceite

Para la terrina de tomate, pera y tartufo

Triturar el tomate limpio. Extender este en una placa de horno forrada con un plastico de silicona. Verter sal, pimienta negra e introducir a secar al horno a 80° C durante 2 h.

Forrar un molde de acero inoxidable con film transparente e ir alternando capas de laminas de tomate, de pera confitada y una mezcla de la nata, las yemas de huevo y el aceite de tartufo

Repetir este proceso hasta que la terrina tenga 1 cm. y 12 de altura y llevar al horno por espacio de 12 hora a 90° C

Una vez fina cortar en bloques de 2x3 cm. Embadurnar por los cantos con polvo de aceituna negra

Para la esponja de espárragos

Se coge una parte del caldo de cocer los espárragos llevandola a ebullicion y se le añade mantequilla, 3 cucharadas de nata y 1 cucharadita pequena de lecitina de soja

Introducir el pie de la batidora hasta obtener una esponja

Para la presentacion

Calentar la terrina con cuidado de no tostar el tomate

Marcar los espárragos a la plancha.

Añadir un poco de sal Maldon y colocarlos en un plato

Colocar encima de los espárragos 5 o 6 trozos de terrina de tomate y pera, una cucharadita de polvo de pimienta negra y 1 cucharadita de aceite de tartufo

Con un chorrito de aceite de oliva



Torrijas de foie gras con sautéado de hongos y corteza de jábugo

Restaurante EL REFOR

Ingredientes:

1 kg gr. de foie gras

Cognac

marc

peperoncina negra

consomé

pan de molde de jaisas

hongos (Boletus)

jamon cortado en laminas

sal

cebollino picado.

Elaboración:

Sautear el foie y flambearlo con un poco de Cognac. Arreglar de sal, pimienta y miel y tritarar. Reservar una parte de esta masa y el resto se mezcla con el consome obteniendo un caldo con sabor a foie

Cortar el pan de molde en rebanadas de unos 4 cm. Retirar los bordes y cortar cada rebanada por la mitad, obteniendo dos bastones por cada rebanada.

Mezclar los bastones con el caldo anterior

Una vez hecha esto marcarlos por ambos lados a la plancha hasta que estén dorados

Cortar los hongos en dados y sautearlos.

Secar en el horno el jamon cortado en lonchas a baja temperatura hasta obtener unas cortezas de jamon

Montaje y presentación

Colocar dos bastones de torrija en el plato y un montoncito de hongos encima de cada uno. Salsear con la crema de foie que no se había diluido en el consome y con un poco de jugo de carne. Finalmente colocar un crujiente de jamon en cada torrija y decorar con un poco de cebollino picado.



Vieiras en dos cocciones con crema de yogur especiada

Restaurante ETXANOBE

Ingredientes para 4 personas:

16 vieiras enteras

1 yogur natural

Sal

Pimentón dulce recién molido

1 limón

Zumo de 1 limón

Almendra entera y cruda

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Preparación de las vieiras

Abrir las vieiras con un cuchillo afilado separando la concha plana y raspando mientras la separamos para evitar desperdiciar carne de la vieira

A continuación raspamos con ayuda de la mano la parte de la concha más honda y la lavamos hasta dejar solo la carne blanca y el coral. procuramos lavarla bien hasta que no quede nada de arena.

Cortar cuatro de las vieiras muy finitas y las dejamos en aceite y sal para hacerlas posteriormente a la plancha, el resto las picamos muy finas y lo mezclamos con la raspadura de la lima, el yogur, sal, pimienta y con aceite de oliva virgen

Crema de yogur

En un bol triturar el yogur con uno de los corales, con sal, zumo de limón y pimienta, hasta lograr una crema ligera; reservamos

Montaje y presentación

En un plato llano, colocar en primer lugar y de base el picado de vieira; sobre este y bien ordenado se colocan las otras vieiras que haremos a la plancha durante dos segundos. Por último salseamos con la crema de yogur alrededor. Todo esto lo remataremos con almendra recién tostada y la lima por todo el plato.

Comentario

La vieira ha de ser muy fresca ya que los matices volátiles de este molusco se evaporan enseguida



Bacalao a 40° en jugo de almendra verde y pil pil yodado

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

4 tacos de lomo de bacalao desalado
de 100 gr cada uno

500 gr de tripas de bacalao

1 cebolla roja, 1 puerro

1 diente de ajo

2 gr de pimienta Sechuon

2 el de jugo de almendra
verde y ositas

50 gr de almendra tierna pelada
(con la segunda piel sin tocar)

200 el de leche

4 ostras, sal

5 el de aceite oliva virgen extra

Pimienta negra (2 gr)

Para el pil pil:

4 el de agua de ostras

6 el de pil pil neutro (sin ajo)
de aceite de oliva virgen

Para las pochas:

20 gr de pochas, 5 gr de orejones

2 el de aceite oliva virgen extra

Para la mantequilla de perejil:

10 gr de perejil

40 gr de mantequilla de punto

200 el de leche y 100 el de

Elaboración:

Cocer las tripas de bacalao en 1'5 l de agua natural con las
verduras durante 45 min., extraer y picar en brunoise las tri-
pas y reservar el agua de cocción.

En la mitad del agua de cocción de las tripas templar e
bacalao en tacos a 45° C durante 3 horas.

Con la otra mitad del agua cocer las pochas en horno a
vapor durante 180 min. a 150° C envasadas al vacío con los
orejones y un chorro de aceite de oliva.

Infusionar la leche con la almendra durante 60 min. a 90° C,
pelar las almendras de su segunda piel y montar el conjunto en
thermomax con las ostras, sal y pimienta.

Escaldar el perejil 3 min. y mezclar con la mantequilla y el
aceite; sazonar.

Montaje y presentación

Calentar la vajilla a 70° C, colocar en el centro un bouquet
de pochas, orejones y tripas; sobre e, con apto colocar el taco
de bacalao, rodear con toques de pochas, dados de orejones y
taquitos uniformes de tripas; rociar en cada plato la cuarta
parte del caldo de almendra, "Gotear" con el jugo de perejil y
aceite, sacar el plato al centro de la cocina y servir el plato
de ostra.



Bacalao asado a la sal con su merengue

Restaurante GAMIÑIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el bacalao:

600 gr. de lomo extra de bacalao desalado

500 gr. de sal marina

10 gr. de perisfollo

10 gr. de hierbabuena

10 gr. de menta

10 gr. de perejil

10 gr. de hoja de limonero

Para el merengue:

200 cl. de agua de cocion de tripas y pieles de bacalao en un porcentaje de 1/3 de despojos (agua

3 gr. aceite de oliva virgen extra

Para el caldo picante:

10 dl. de caldo de ave y cebolla roja clarificados

20 gr. de amanita cesarra (seta fresca de temporada en su defecto,

2 gr. de pimentón picante

1 gr. de jamaica de choricero picante

Elaboración:

Para el caldo picante:

Para el caldo picante calentar a 90° C el caldo de cebolla roja, introducir las amanitas y el choricero en la tartera y infusionar 40 min. en recipiente cerrado. Colar por estameña. Picar las amanitas en dados pequeños.

La amanita más pequeña laminarla en 8 y cubrir sus bordes con pimentón en polvo.

Para el merengue:

Cocer las tripas y las pieles de bacalao en agua durante 10 min., colar por estameña y dejar enfriar. Picar las tripas en dados y mezclar con los caldos de amantita. Montar el agua de bacalao en batidora de varilla añadiendo cuando adquiera consistencia el aceite de oliva.

Para el bacalao:

Cortar los lomos en dados perfectos del mayor grosor posible. Colocarlos sobre una capa de sal y hierbas frescas. Cubrir la zona con otra mitad de las hierbas frescas y terminar de tapar el conjunto con otra capa de sal. Introducir en el horno a 180° C durante 30 min. a 80° C. Comprobar con la sonda térmica que en el interior de la capsula de sal alcanzamos los 50° C. Dejar reposar después a 5 min. y después extraer los lomos retirando las hierbas frescas pegadas.

Final y presentación:

Colocar cada lomo en vajilla sopera sobre un lado de tripas y amanitas, una cachirava de merengue sobre el lomo y laminas de seta al pimentón y un cazo de infusion picante



Borracho de miel con frutas y flores

Restaurante CAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el bizcocho capuchino:
166 gr de yema de huevo pasteurizada

36 gr de maizena

20 gr de agua

Para la miel quemada:

100 gr de miel

50 gr de agua

Para el helado de yogur de leche de oveja (para 1 L):

1 L de yogur

100 gr de azúcar

100 gr de pasas

60 gr de azúcar invertido

5 gr de leche en polvo

2 cl de zumo de rubarbo

A la mesa:

Frutas rojas (las que se dispongan ese día) y petalos de pensamientos.

Elaboración:

Para el bizcocho capuchino:

Montar los ingredientes del bizcocho en la batidora hasta que tenga punto de nube. Introducir en los moldes deseados y hornear.

Para la miel quemada:

Poner la miel en una sartén y dejar "quemar" el tiempo necesario y rebajar con agua hasta adquirir el punto de textura deseado.

Para el helado de yogur de leche de oveja:

Mezclar los ingredientes del helado dándole un poco de calor para que homogeneice bien el conjunto. Turbilar a continuación.

Final y presentación:

Disponer en un plato el bizcocho previamente emborrachado de miel. Sobre éste se ponen los frutos rojos y las flores. Acompañar del helado.



Copa-cóctel de bonito con tomate y

100 gr de mayonesa

Ingredientes para 4 personas:

200 gr de mayonesa

200 gr de mendruga de bonito

Jugo licuado de 4 manzanas
"Fuente Sagrada"

1/4 L de nata
Sal gorda
Pechugas de pollo para decorar
Patatas cocidas

1/4 L de nata

Sal gorda

Pechugas de pollo para decorar
Patatas cocidas

Elaboración

Marinar el bonito con sal gorda durante 3 horas. Introducir en la licuadora con el jugo de la fuente sagrada.

Mezclar durante 20 m. n. Limpiar las espinas y enfriar.

Triturar mezcla con la nata a medio montar hasta que quede cremosa.

Verter en la copa-cóctel y tapar con la tapa de la copa-cóctel. Este a punto, sacar y reservar. Repetir la operación en la heladora con el tomate sazonado.

Decorar con las pechugas de pollo cocidas y patatas cocidas.

Forma y presentación

Se puede servir en un vaso de plástico o de vidrio. Se puede servir en un vaso de plástico o de vidrio. Se puede servir en un vaso de plástico o de vidrio.

Se puede servir en un vaso de plástico o de vidrio. Se puede servir en un vaso de plástico o de vidrio. Se puede servir en un vaso de plástico o de vidrio.



Cristal de frutos rojos

Restaurante GAMINIZ

Ingredientes para 4 personas:

FRUTOS ROJOS

240 gr de frutos rojos variados
(granada en grano, semillas de
tomate, dados de sandía, fram-
buesa secas, fresas secas y frescas,
cereza, moras en polvo, fresas
salvajes, jajos de sanguina)

FRUTOS DE CAMPARI

5 cl de Campari con 1/2 nota de
gelatina

5 cl de jugo de remolacha con 1/2
nota de gelatina

FRUTOS DE SANGUINA

1 dl de zumo de sanguina colado
por estameña

2 cl de zumo de bergamota

2 cl de zumo de rubarbo

FRUTOS DE AZUCAR

80 gr de azucar (bombar)

2 gr de agua

Elaboración:

FRUTOS DE AZUCAR

Humedecer el azucar con el agua y fundirlo a 110° C. Ver-
ter sobre film antiadherente en 4 círculos. Colocar sobre cada
uno de ellos un aro metálico previamente humedecido y ele-
var el aro a la vez que soplamos el azucar formando un cír-
culo de cristal, que posteriormente enfriara endureciéndose

FRUTOS DE SANGUINA

Licuar la sanguina, la bergamota y el rubarbo. Mezclar y
colar por estameña de algodón.

FRUTOS DE CAMPARI

Gelatinizar los jajos de Campari y remolacha. Dejar
enfriar y cuajar, y cortar en dados de 5 x 5 mm.

FRUTOS DE PRESENTACIÓN

Colocar los frutos rojos en pirámide en un plato sopero de
cristal. Amar con los dados de gelatina, polvo de moras y
frambuesa, y el zumo de sanguina y de remolacha. Remo-
ver con el cristal de azucar

Servir en la mesa el zumo de sanguina dentro del cristal.



Restaurante CAMIN 1

Ingredientes:

4 dl. de leche de oveja
2 gr de canela en polvo
cubierta de media limón

250 gr de azúcar
250 gr de vino dulce (vino de uva
cava)
2 colas de gelatina

500 gr de leche
100 gr de azúcar
5 yemas

50 gr de pasacho
20 gr de azúcar
mezcla de glucosa y polvo de limón

300 gr de limón, 100 gr de azu
car, 25 gr de re

Elaboración:

Infundir la leche de oveja con canela en polvo y raspa
duras de limón. Filtrar y añadir cuajo en el fondo de los cuen
cos. Añadir leche tibia y dejar reposar para que cuaje.

Colorear el azúcar y una vez dorado y carameloizado añadir
cuaada solida con una capa fría.

Hacer una crema inglesa de yema y montar en la sorbetera.



Karramarro crujiente con escabeche de verdes-tiernos a la menta-sanguina

Restaurante GAM NIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el karramarro:

1 kg de dados de karramarro cortados en cuartos
50 gr de tempura

Para el escabeche de sangria:

50 ml de zumo de naranja sanguina colado
20 ml de glucosa

Acompaña:

2 hojas de menta
20 gr de habitas de soja
aceite de oliva virgen extra 0,4"

Elaboración:

Para el karramarro:

Untar los cuartos de karramarro con la tempura y freírlos en abundante aceite de oliva virgen extra muy caliente

Para el escabeche de sangria:

Disponer la glucosa en un cazo con el zumo de naranja: hervir y reservar

Final y presentación:

Colocar en un plato hondo y de cristal las habitas de soja y 2 cucharadas de escabeche. Disponer encima 2 cuartos de karramarro y la menta, cortada en juliana, al gusto



Parrillada verde de moluscos

Resistente CAM N.º 7

Ingredientes:

1 kg. de moluscos

12 aceitunas "pica"

2 mejillones

2 berberechos

100 gr. caracillos

3 el. aceite de oliva virgen

1 el. agua mineral

8 brillos de azafrán

1 kg. de verduras

1 kg. acelgas tiernas

50 gr. patata

1 diente ajo

1 dl. aceite oliva

Sal, pimienta de Sechuan

1 almendra de cacah.

1 kg. de patatas

1 kg. gr. de lengua de cerdo escar-
fada

200 gr. de salchichas "Chino" de
terribus, ahumada

20 gr. pistachos frescos

2 el. aceite de pistachos

Cortar la lengua en dados de 1 cm.

1 kg. de patatas

mantener a 50° C

Elaboración:

1. Preparar el caldo

Se tejar en acero inoxidable de muy buena calidad los moluscos con el aceite de oliva 10 seg., añadir el agua y cocer fuerte otros 10 seg., tapados. A partir de este momento ir retirando los moluscos según vayan abriendo su apertura a excepción de los caracillos que habrá que dejar hasta el final.

Extraer la carne de los moluscos colocándola sobre una vajilla muy fría para cortar la cocción.

Colar el caldo con tela y cocer el azafrán en él durante 2 min.; trabajar con una cuchara de aceite crudo de oliva.

2. Preparar las verduras

Cocer la patata en el agua 20 min., escaldar el verde de acelga 15 seg. y refrescar en agua helada.

Cocer las pencas de acelga 5 min. y cortarlas en talarines. Montar en batidora el verde con la patata, 80 cl. de aceite y 100 cl. de agua de cocción. Se tejar los talarines de penca, adobar con sal, pimienta y almendra de cacao molido.

3. Preparar la carne

Con 100 gr. de salchichas, montar un jugo con batidora y 200 cl. de agua de cocción de patata. Retorzar con una hoja de albahaca fresca. Los otros 100 gr. de salchichas cortarlos en rodajas finas.

4. Preparar la salsa

Saltear los moluscos y las rodajas de salchichas, colocar sobre el caldo de azafrán rodeado de jugo de salchichas, salpicar de dados de lengua confitados, pistachos recién molidos y una esp. rol de teneor de pencas de acelga.

RECETA PARA HACER EN LA COCINA DEL VINO

RECETA PARA HACER EN LA COCINA DEL VINO



Revuelto de gambas y ajetes

Restaurante GAM NIZ

Ingredientes para 4 personas:

- 12 gambas
- 8 huevos grandes
- 1 kg. de patatas
- 4 cebolletas frescas
- 400 gr. de ajetes limpios
- 20 gr. de hierba lisa y cebollino
- 1 q.l. de aceite de oliva virgen extra 1.8"
- 1.2 l. aceite de oliva 0.4"
- sal en cristales

Se deberá utilizar sifón y 2 cargas de gas

Elaboración:

Limpia las gambas y reservar las cabezas. Marinar las gambas en el aceite de 0.8° con el cebollino y la hierba lisa con unas gotas de vinagre balsámico, macerando 4 horas fuera de la cámara.

Sacar las gambas y aplastarlas, intentar formar figuras rectangulares y reservar en la cámara de frío hasta la hora de montar. Reservar el aceite del marinado.

Pochar la patata y la cebolleta (como si fuésemos a hacer una tortilla), añadir los huevos y pasar por la thermomix y posteriormente por un colador fino.

Introducir la mezcla anterior en el sifón, introducir una carga de gas y reservar al baño María a 60° C

Saltear los ajetes cortados en dados.

Lavar las cabezas de las gambas, saltearlas y hacer un aceite aprovechando el del marinado.

Montaje y presentación

Colocar en el plato una base de gambas y otra encima de la base de patata y cebolleta, añadir el revuelto de huevos y ajetes. Decorar con el aceite de gambas y perifollo.



Almeja a la plancha servida con un refrescante caldo de chipirones

Rte GUCCENHEIM BILBAO

Ingredientes para 4 personas:

4 Almejas finas de machete o
cuchado gigantes

4 empujadas de huevas de sa-
lmon

Sal

1 c. kp. de cebolla

200 gr. de pimiento verde

2 dientes de ajo

2 kp. de chipiron fresco

un rompo de Lantz

Agua

Acete de oliva virgen

60 gr. de menta piperrina

Elaboración:

Juntamos la verdura, el aceite y el chipiron en una cazue-
la cubierta con una tapadera; llevamos a fuego suave para
estofar el chipiron. Una vez estofado, cubrimos de agua y
cocemos durante 20 min. hasta que reduzca. Añadimos la
menta y dejamos infusionar tapado durante 15 min. A con-
tinuacion, cocinamos con una estameta y así obtenemos un
caldoo con el sabor del chipiron y el aroma de la menta

Modo de servir:

En un plato hondo QUATKLM, colocamos la almeja pre-
viamente abierta a la plancha y desconchada sobre la que
colocamos las huevas de salmon y acompañamos del caldo
caliente de chipiron.



Caseína batida de leche fresca con jugo helado de fresas y crocante de violetas

Rte GLEGENHELM BILBAO

Ingredientes:

Para la nata:

1 L de leche de casero

330 gr de nata líquida

Para el merengue seco con violetas:

3 claras de huevo

240 gr de azúcar normal

240 gr de azúcar glass

Esencia de violetas

Para el helado de caramelo de fresa:

1 L de leche entera

110 gr de nata líquida

60 gr de glucosa aromizada

150 gr de azúcar

7 yemas de huevo

330 gr de fresa madura limpia
+ troceada

Elaboración:

Para la nata:

Poner la leche y la nata en un cazo, hervir con cuidado de que no se agarre y pasar a una bandeja en la que habremos puesto una rejilla, para que escurra, introduciendo en la cámara para que enfríe. Pasadas unas horas, escurrir y cortar la capa de nata en rectángulos medianos.

Para el merengue seco con violetas:

Montaremos las claras de huevo a punto de nieve con el azúcar normal en la batidora, bien montadas y firmes. Entonces, fuera de la batidora y con la ayuda de una espátula de goma, añadiremos poco a poco y con mucho cuidado el azúcar glass, mezclando y aromatizando con la esencia de violetas. Con la batidora en marcha, haremos bolitas de merengue para hacer pequeños botones sobre una plancha de teflón y a continuación meter en una estufa o fermentadora a 60-70° C a secar durante unas 4 horas. El merengue ha de quedar bien seco y crujiente pero conservando el color blanco. Conservar fuera de la humedad para que queden crocantes.

Para el helado de caramelo de fresa:

Juntar en un barreño la leche y la fresa y dejar una noche macerando. Al día siguiente colar y utilizar este jugo para la elaboración del helado. Poner en un cazo la leche con sabor de fresa, la nata, la glucosa y dejar que herviera. Mientras, en un barreño ponemos las yemas y el azúcar mezclando bien y hacemos una inglesa sin sobrepasar los 70° C. Colar por un colador fino y enfriar. Finalmente montamos en una heladora la crema en su punto.

Para el

Para el helado de caramelo de fresa:



foie gras de pato
asado con fideos
de zanahoria
escarchados y
makelgogo

Rte GUGGENHEIM BIUBAO

Ingredientes:

Elaboramos un foie de pato fresco y recién sacrificado, envuelto en papel y desechando todos aquellos que vienen envasados al vacío. Estos foies vienen pesando 600 gr aprox. y les damos una reducción muy corta. Hacer raciones cortadas en trozo de 200 gr para una cuchara.

750 gr zumo naranja

275 gr azúcar

600 gr zanahoria rubia

3 patos de regatez frescos

makelgogo

100 gr de azúcar

1500 gr manzana verde de el

500 gr de azúcar

Elaboración:

Doramos el foie por todas sus partes bien sea en plancha o sartén para terminarlo en un horno a baja temperatura 130-150° C. Su punto es cuando esta en reposo y pinchamos en el termómetro su centro alcanza los 50° C. Finalmente sazonamos con sal-azúcar y espolvoreamos cebollino picado en abundancia y sal Maldon.

Hervir el zumo de naranja con el azúcar y el regaliz añaden a la mezcla. Cocer a fuego lento y a fuego suave. Al final retirar los puros de regaliz y reservar en la cámara.

Poner al fuego lento ambos ingredientes, justo hasta que la manzana suelte su jugo para a continuación pasarla por un colador fino.

En un plato lano y cuadrado, ponemos una quenelle de cebollino y a rodeo en el centro de sal-azúcar y en el centro disponer el foie.



Jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y anisetes, crujiente de almendra y nuez moscada.

Rte. GUGGENHEIM B. BAO

Ingredientes:

Para la infusión:

- 115 gr. de agua
- 105 gr. de azúcar
- 80 gr. de nata
- 90 gr. de cacao

Para la crujiente:

- 140 ml. de azúcar glass
- 140 gr. de azúcar normal
- 120 gr. de polvo de almendras
- 150 gr. de clara de huevo

Para el helado de leche:

- 1/2 l. de leche concentrada
- 1 l. de leche
- 150 gr. de leche en polvo
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de nata aguada
- 150 gr. de glucosa
- 35 gr. de dextrosa
- 20 gr. de anís estrellado
- 10 gr. de anís verde

Rte. GUGGENHEIM B. BAO

Elaboración:

Infusión:

En un cazo pondremos a hervir el agua, el azúcar y la nata y cuando haya hervido añadiremos esto a un recipiente en el que habremos colocado el cacao. Mezclaremos con una varilla y lo colaremos. Guardar en la cámara.

Crujiente:

Montar las claras como para un merengue. Cuando empiecen a montar incorporar el azúcar normal, aumentar la velocidad de la varilla para que cierren las claras e ir incorporando de cada una de la mezcla de azúcar y almendra a las claras montadas, procurando que se unan lo menos posible. Introducir esta mezcla en una manga con boquilla lisa y ancha, para hacer botones sobre una hoja de silicona o papel parafinado, que a continuación aplastaremos con el dedo, dejando secar en la fermentadora durante 8 horas como mínimo (u hornear a 110° C durante 1 hora más o menos). Dejar enfriar y despegar con ayuda de una espátula. Guardar en un recipiente con gel de sílice bien cerrado, para que no cojan humedad.

Helado de leche:

Llevar todo al fuego, saar la nata y la leche concentrada hervir con los anises removiendo continuamente durante unos minutos. Fuera del fuego añadimos la nata y la leche concentrada, dejamos infusionar 15 minutos, pasamos la mezcla por un colador fino y montamos en la heladora siguiendo las instrucciones del fabricante. Ha de quedar un helado cremoso y denso.

El ensamblaje:

En un plato hondo, poner una cucharada de jugo de cacao, sobre la cual esparcimos unos granos de sal galea y unas ralladuras de nuez moscada. Encima poner unas quevedos de helado sobre las que ponemos un crujiente con un grano de sal encima de cada una.



Cel de legumbres anisado con emulsión de col refrita y corteza de pomelo escarchada

Rte. GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

500 gr. de garbanzos de calidad
1/2 cebolla

1 puerro pequeño

1 tomate maduro

4 dientes de ajo

1/2 zanahoria

1 hueso pequeño de jamon

5 cts aceite de oliva virgen

Para la col:

35 gr. de aceite oliva virgen

50 gr. de cebolleta muy picada

8 gr. de pimenton dulce de la Vera

100 gr. de sofrito de tomate

Elaboración:

El día anterior ponemos los garbanzos a remojo con abundante agua templada y 1/2 cts de bicarbonato. En una red metemos limpia y pelada la cebolla, el puerro, el tomate, los dientes de ajo y la zanahoria. Lo colocamos dentro de una olla express junto con los garbanzos bien lavados y escurridos, el aceite de oliva virgen y el hueso de jamon. Añadimos 3 litros de agua, cerramos y ponemos al fuego. En cuanto empieza a hervir, contamos 1'5 h.

Pasadas, abrimos la olla express y añadimos un sofrito hecho con los ingredientes citados.

En una sartén pochamos la cebolleta con el aceite de oliva virgen. Una vez blanda añadimos el pimenton, removemos y añadimos el sofrito de tomate. Hervir 30 segundos y echar sobre los garbanzos. Cocer los garbanzos junto con el sofrito 10 min. con la olla destapada.

Hervir el caldo, añadir el anís y cocer 5 minutos dejando infusionar durante 4 minutos. Colar.

Blanquear la coliflor y cocerla con una pizca de sal, hasta que esté bien cocida. Escurrirla y secarla bien. Cortarla en trozos de una natilla y ponerla en el horno a la con la coliflor cocida hasta hacer un puré. Batir los trozos de coliflor y puré con un batidor. Montar con la natilla y pizca de punto de sal y reservar.



RECETA DE HELADO

100 gr de cubito de garbanzos
pasado por una estameña + 1 gr de
azúcar estropeado

1 huevo molida

275 gr de coliflor cocida y escurrida

40 gr de "vobes melanosporum"

100 gr de manteca de cerdo en pedruzcos

Sar fino

RECETA DE HELADO

1 pastelito

Sirope a 30° 1 litro de agua +
600 gr azúcar

RECETA DE HELADO

Sacar la piel de 1 pomelo, solo lo amarillo y nunca el blanco. Cubrir de agua fría y a fuego lento llevar a ebullición. Cuando hierve colar y volver a echar agua fría hasta cubrir. Volver a colar y volver a cubrir de agua fría así tres veces, escurrir y hacer juliana. Luego escurrir y cubrir de sirope a 30° y cocer a fuego muy lento durante 60 minutos. El sirope a 30° se obtiene hirviendo 1 litro de agua y 600 g de azúcar.

Guardar bien tapado.

RECETA DE HELADO

Llenar los cuencos con el sirope sin sacar y dejar que solidifique.

Cubrir con el pure trufado y en el último momento poner por encima 3 hilos finos de pomelo confitado bien escurrido.

Lomos de anchoa en tempura de huevo con falsas huevas de amaranto y semillas de pimiento de Gernika

Rte GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes:

Para las anchoas

Anchoas, agua con hielo.

Para el consome de hogavante,

1 kg. de cabezas de hogavante

100 gr. de zanahorias en dados

125 gr. de vino blanco

30 gr. de oporto "Bandarra"

100 gr. de cebolla en dados

50 gr. chalote en dados

25 grs. de coñac

50gr. de puerro en dados

1/2 cabezas de ajo sin pelar cor-
tadas por la mitad

150 gr. de tomate en dados en
dados

• 100 gr. de queso en dados

• 100 gr. de queso en dados

• 100 gr. de queso

• 100 gr. de queso

• 100 gr. de queso

Elaboración:

Para las anchoas

Seleccionar las anchoas de tamaño grande y carnes tersas, sacar los lomos y sumergir en agua con hielo para que des-
congelen bien. Secar los lomos y sacar los lomos. Guardar en camara sobre un trapo.

Para el consome de hogavante

Cortar las cabezas de hogavante quitando la bolsa.

En una sartén bien caliente añadir un poco de aceite y
cortar las cabezas de hogavante. Cocinar hasta que
buen color rojo. Segundo añadir las verduras excepto el toma-
te concentrado (la zanahoria, cebolla, chalote, ajo, puerro,
tomate maduro e hinojo). Sudar todo el conjunto bien y al
final añadir el tomate concentrado. Rehogar con el vino blan-
co y reducir a seco. Rehogar con el Oporto, volver a reducir
a seco y mojar con el agua justo hasta cubrir las cabezas de
hogavante

Cocer a fuego suave de 20 a 30 min. espiando en todo
momento. Pasado este tiempo apagar el fuego y dejar infu-
sionando de 2 a 3 horas. Colar por un colador fino.

Para la coccción de amaranto

Poner los 2 ingredientes en un cazo y cocer hasta que el
amaranto este cocido pero al dente; si es necesario refrescar
y gratinar el consome en una sartén.

Poner a parte el queso y el queso en dados y
cada plato.

• Poner los ingredientes en la sartén y cocer a
fuego suave durante 10 minutos después de cocinar

Preparación de la anchoa

150 gr de anarato bien lavado

500 gr consome de boga ante

1 litro de aceite de oliva grass

200 gr de aceite girasol

1 tallo limpio de lemon gras

1 litro de aceite de oliva de los
aceites

2 huevos

1 yema

sal

las anchoas

harina

aceite de oliva 0.4º

ajo

cayena

1 litro de

Seonillas de pimientos de Gernika
bien frescos

aceite de Kalamata

y sal Galexa

Preparación y fritura de las anchoas

Poner en un bol 2 huevos y una yema con una pizca de sal y batir hasta que estén bien emulsionados. Sazonar las anchoas con sal y pasar la parte de la piel por harina. enrollar sobre si mismas dejando la piel por fuera y pinchar con un palillo para evitar que se abran al freír. Seguir de pasar por los huevos emulsionados y sumergir en un aceite de oliva 0.4º con un ajo aplastado y una cayena a una temperatura de 90º C. Sumergir la anchoa cuajando el huevo en el exterior y quedando ésta jugosa en el centro; seguido desengrasar sobre papel secante

Aparte tener un poco de huevo emulsionado y aromatizado con aceite de lemon grass para poner en el centro de la anchoa.

Montaje y presentación

Poner 4 lomos de anchoa fritos en un plato liso con el huevo emulsionado encima y sobre eso 1-2 semillas de pimienta con almertaga con aceite de kalamata y sal Galexa y pistar al licor las anjuelles pequeñas de amaranto y la anchoas fritas



Lenguado con lagrimas de cebollita asada y cortezas de kumquat

Rte GUGGENHEIM BILBAO

Ingredientes para 6 personas:

Para el caldo:
2 kg. de cebolletas verdes priadas
1 pinta de sal y de azúcar

Para el kumquat:
6 piezas de kumquat o de naranjas de la China

Para el lenguado:
1 lenguado de 1000-1200 gr
aceite de oliva
sal

Elaboración:

Para el caldo:

Precaentar el horno a 100° C. Poner la cebolleta partirlas en dos a lo largo y cocerlas sobre una bandeja de horno en vertas con papel de aluminio. Hornear entonces la paila durante unas 6 horas, para que las cebolletas suelten su jugo. Finalmente pasar la verdura por una estameta para recuperar el jugo bien filtrado y poner a punto con sal y azúcar.

Para el kumquat:

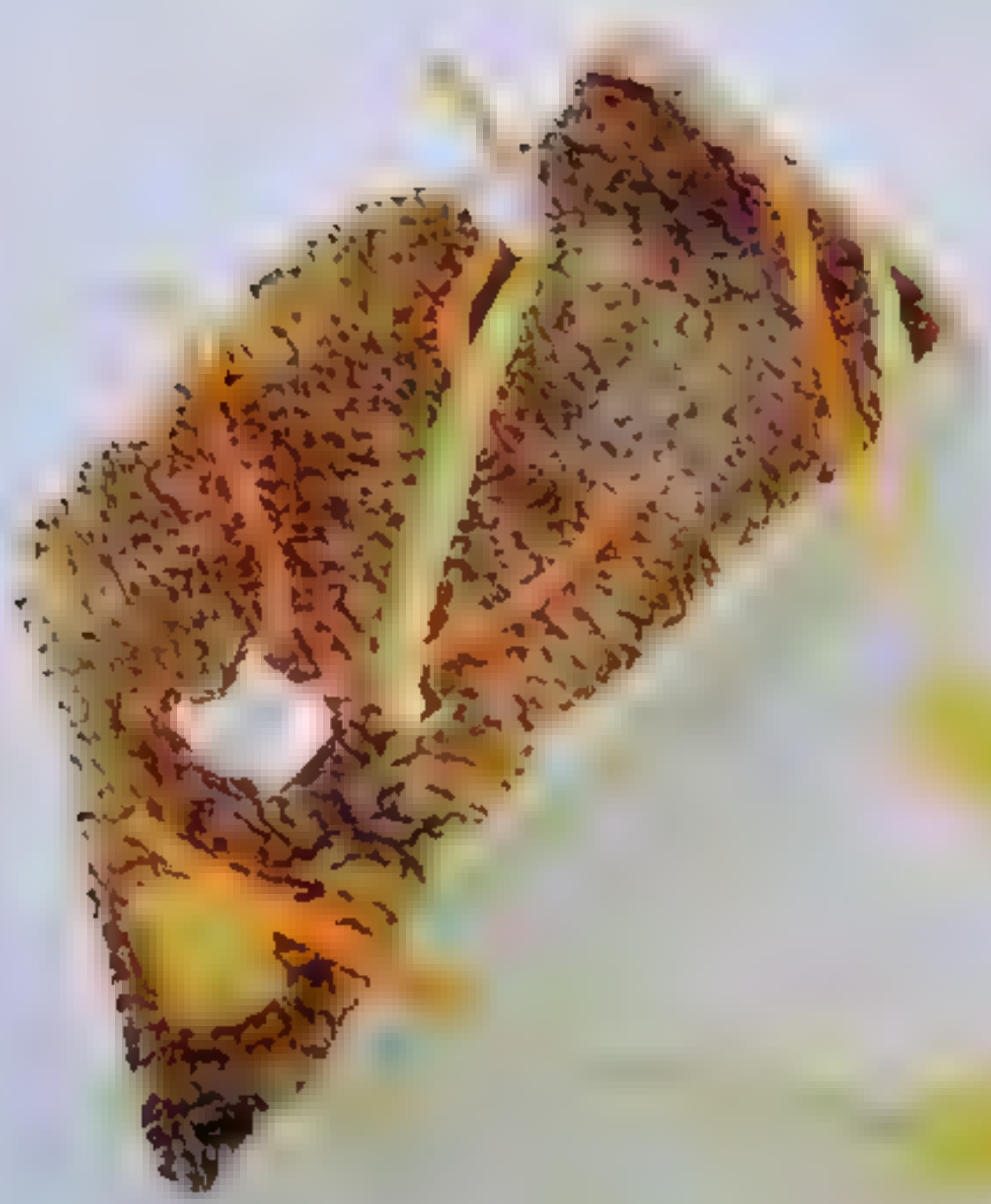
Partir las piezas de las cebolletas en cuartos y despepitadas, separando la carne de la cascara. Hacer dados gruesos con la pulpa y con las cortezas, una vez en nada la parte blanca interior mas amarga, partirla en finas tiras muy delgadas, como hilos.

Para el lenguado:

Desescamar el lenguado evitando dejar restos de escamas, partir de la cola a la cabeza siguiendo la espina dorsal. Condimentar los lomos con sal y dorar en la plancha por las 2 partes. Segundo meter en un sante con un dedo de aceite e ir glaseando hasta completar la coccion, destuesar y aleitar de las partes mas hechas, condimentar con unos granos de sal galeña y emplatar.

Para la presentación:

Poner cada porcion de lenguado caliente en un plato hondo, cubriendo el fondo con el caldo de cebolletas. Sobre cada trozo de lenguado repartir los hilos finos de corteza de kumquat y dos dados de carne de kumquat esparcidos en el caldo.



Carpaccio de gambas con cinco vinagretas

Restaurante IKEA

Ingredientes para 4 personas:

4 kg de gambas frescas
escamas de sal Maldon

1. Carpaccio de gambas

Tomate sin piel ni pepitas corta
en rodajas finas, sal, aceite de oliva
y vinagre de sidra

2. Escamas de sal Maldon

Canonigos, sal, aceite de oliva y
vinagre de jerez

3. Trufa negra y queso

Trufa negra, jugo de trufa, aceite
de semillas y vinagre de jema

4. Vinagreta de gambas

Cascaras de gambas cocidas y su
jugos extraído por reducción, sal,
aceite de pepitas de uva y vinagre
de uva

5. Vinagreta de queso

Queso

Sal, aceite, vinagre de vino blan-
co

Elaboración:

Pelar las gambas y reservar las cascaras. A continuación introducir las gambas peladas en un molde cilíndrico de forma cilíndrica. Colocar en el congelador durante 12 horas.

Transcurrido ese tiempo, desmoldar y cortar en la cortadora de fiambre con un grosor de 2 mm, aproximadamente.

6. Montaje del plato

Colocar 5 rodajas de carpaccio en cada plato e ir aliñando con las vinagretas y unas escamas de sal, de tal forma que se juegue con los colores de los aliños al gusto.



Tartaleta de bonito al horno con aceite de oliva y aceituna negra

Restaurante IKEA

Ingredientes:

- 1/2 kilo de bonito
- 1 lamina de pasta brick
- Salsa de tomate
- 6 aceitunas negras
- Mostaza
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- Aceite de oliva
- 1 hoja de romero

Elaboración:

Congelar el lomo de bonito. Mientras tanto poner a pochar la cebolla y el pimiento verde cortado en juliana muy fina.

Con la lamina de pasta brick hacer un rectángulo de 20 x10 con el cuchillo. Colocarlo en una bandeja de horno y sobre el rectángulo de pasta echar una cucharada de salsa de tomate y sobre esta un poco de cebolla y pimiento verde pochado.

En una cortadora cortar unas tres laminas de bonito con el grosor de 2 mm. Poner a pochar sobre el aceite de oliva y echar un poco de salsa de tomate y pimiento verde y introducirlo al horno 30 segundos a 190° C.

A presentar:

Una vez que está hecho pasarlo a un plato y aliñarlo con una cucharada de vinagreta de aceituna negra picada y mostaza. Decorar con una hoja de romero.



Crema de almendras con pomelo a la plancha

Restaurante INIGO LAVADO

Ingredientes:

- 4,5 l. de agua Font Vella
- 1356 gr de patata cortada en dados de 2 cm. x 2 cm.
- 1359 gr de jamon serrano en dados de 2 cm. x 2 cm.
- 2250 gr de caldo base
- 450 gr. de patata cocida de la receta anterior
- 675 gr. de mantequilla
- 1356 gr de nata
- 375 gr. de almendra fresca
- 375 gr de almendra normal

Elaboración:

En un cazo poner los tres ingredientes (patata, jamon y agua) a hervir hasta que la patata esté cocida.
El liquido restante debe de pesar justo la mitad.

Poner en un cazo a hervir el caldo base resultante con los 450 gr de patata cocida. Una vez que arranque a hervir meter la manteca a la temperatura ambiente y la nata y montar con la turmix. Seguir a volver a poner a fuego y cuando arranque de nuevo a hervir añadir la almendra remover y tapar para dejar en infusión durante la mañana.

Pasado este tiempo volver a triturar con la turmix. Pasar por la macedera para quitar el pomelo de la almendra cocida. Volver a pasar los pasos y listo. La crema ya está. Pasar por el frío. Esta sopa fría está muy buena a temperatura ambiente.

Se hace acompañar de una rodaja de pomelo a la plancha que le da un contrapunto de amargor muy adecuado.

Presentación:

En un vaso sobre hielo carbónica como en el dibujo.



Navaja con espuma de té y granizado de litchee

Restaurante IÑIGO LAVADO

Ingredientes:

Para la espuma de té

20 gr. de té Earl Grey

500 gr. de agua

lectina en polvo.

Para el granizado de litchee

Litchees en almíbar

Arroz

Navajas

aceite de oliva

sal

gajos de triton

Elaboración:

Para la espuma de té

Infusionar el té en el agua durante 5 minutos y colar. Añadir 5 gr. de lectina en polvo por litro.

Para el granizado de litchee

Triturar el litchee con su propio almíbar, colar y congelar.

Para el arroz cocido

Colocar en el plato de cristal en forma de loncha, la espuma en un extremo y en el otro poner el granizado con la navaja encima recién marcada de la plancha, sin la concha.



11

Ricotta, moscovado y espuma de leche

Restaurante INIGO LAVADO

Ingredientes:

Para el almuerzo

100 gr de azúcar moscovado

250 gr de agua

3 gr de hojas de gelatina

Para el postre

500 gr de leche de oveja Uizama

2 gotas de cuajo

Para el pudín de ricotta

300 gr de ricotta

300 gr de agua

50 gr de jarabe TPT

Para el almuerzo

200 gr de jarabe TPT

30 gr de glucosa, 100 gr de nueces

Elaboración:

Para el almuerzo

Hervir el agua con el azúcar moscovado, añadir las hojas de gelatina y dejar cuajar en un plástico.

Para el postre

Calentar la leche a 65° C y colocarlo en un plástico donde estén las gotas de cuajo

Dejar cuajar y llenar el sifon

Meter 2 cargas al sifon y dejar que repose

Para el pudín de ricotta

Mezclar todos los ingredientes en la thermomix, triturar, colar y meter en el vaso de la Pacojet.

Para el almuerzo

Mezclar todo en la thermomix, triturar hasta que quede fino y colar a una manga pastelera. Dejar reposar 2 horas

Extender en un silpat dándole forma de pirameta bien fina y hornearlo a 170° C durante 5 minutos.

Para el postre

Disponer los ingredientes tal y como aparecen en la receta



Crema de arroz señere con helado de jengibre

Restaurante KAB.A

Ingredientes:

1000 ml de leche
1000 ml de nata
100 gr de arroz
Canela, limón y vainilla
200 gr de azúcar
2 l de leche
1 l de nata
4 cucharas de glucosa
650 gr de azúcar
20 gr de jengibre
1 taza de jugo de naranja
200 gr de azúcar
150 gr de harina
75 gr de mantequilla fundida
Ralladura de 1 naranja
20 gr de jengibre
88 ml de zumo de naranja

Elaboración:

Crema de arroz

Cocer el arroz en la leche y la nata durante 45 min. Colar y añadir 7 yemas y 150 gr de azúcar por cada litro. Hornear en cuencos a 90° C hasta que cuaje.

Señere de jengibre

Infusionar la leche y la nata y fuera del fuego anacar el jengibre, el azúcar y la glucosa. Dejar reposar y congelar.

Helado

Junta el azúcar y la harina, mezclar la mantequilla y por último aromatizar. Dejar reposar y hornear hasta que estén hechas.

Montaje y presentación

Caramelizar la crema horneada y sobre ella depositar una bola de helado y la teja de jengibre.



Lubina ligeramente
ahumada con queso
de setas y vinagreta
de piñones, tomate
y lemon grass

Restaurante KABIA

Ingredientes:

4 lomos de lubina de 160 gr
Aceite ahumado de hongos
Ajo fresco
Setas diversas: hongos, setas, etc
Aceite de oliva virgen (0,5°)
Sal ahumada
Dátiles de tomate
Lemon grass picado
Piñones
Jugo de 1/2 limón

Elaboración:

Introducir cada lomo de lubina en una bolsa con el aceite ahumado y sal. Envasar al vacío. Sumergir las bolsas al baño María a 50° C durante 15 min. Pasado este tiempo abrir las bolsas y recuperar el jugo de cocción. Montar con él un pil pil ligero. Marcar los lomos de la lubina por la parte de la piel durante 1 min.

Saltear las setas con un poco de ajo fresco y añadirle el pil pil ligero que hemos preparado con anterioridad.

Mezclar todos los ingredientes con el aceite

Depositar el guiso de las setas y sobre ellos la lubina con la piel hacia arriba. Rociar con la vinagreta.



Sorbete de aceitunas
negras, sopa de tomate
para confitada y queso
Idiazabal.

Restaurante KABIA

Ingredientes:

Para el sorbete

300 gr de vinagre de Modena

100 gr de azúcar

50 gr de glucosa atomizada

250 gr de aceituna

1 clara de huevo

250 gr de agua

Para la confitura

1,2 kg. de pera "confitecia"

160 gr de agua

100 gr. de azúcar

1 rama de vainilla

Para la sopa de tomate

1 kg. de tomate

150 gr de jarabe neutro

2 unidades de gelatina por 1/2 l
de jugo licuado

sal

25 gr de tomate deshidratado.

Elaboración:

Para el sorbete

Reducir el vinagre a la mitad. Añadir el azúcar y la glucosa y hacer una pasta con las aceitunas y el agua, para posteriormente mezclarlo todo. Una vez fría la mezcla añadir la clara de huevo. Está listo para montar en la sorbetera.

Para la sopa de tomate

Lavar el tomate y licuarlo. Colarlo por medio de una estameña sin presionar para obtener una sopa transparente. Pasar por la plancha el tomate deshidratado y hervirlo suavemente en el jarabe. Añadirle las colas de pescado o gelatina y mezclarlo con la sopa de tomate. Dejar enfriar en la nevera.

Para la presentación

Cortar la pera en dados para segundo, napar con el jugo gelatinizado de tomate. Añadir la bola de sorbete y finalmente rallar el queso Idiazabal. Decorar con cebollino y un crujiente de queso.





Cremoso blanco y negro de chocolate con maíz, pasión y sorbete de ruibarbo

Restaurante KOKOTXA

Ingredientes para 4 personas:

100 gr de cobertura de chocolate

200 gr de nata

50 gr de pulpa de fruta de la pasión

50 gr de azúcar

1 yema de huevo

700 gr de azúcar

1 l. de agua

300 gr de glucosa atomizada

1/2 kg. de pure de ruibarbo

1/2 kg. de azúcar

1/2 kg. de glucosa atomizada

1/2 kg. de pure de ruibarbo

1/2 kg. de azúcar

Jarabe de pimienta rosa, pistachos repelados enteros, pistachos picados, maíz frito picado, sal Maldon y 1 hojita de romero.

Elaboración:

1. COBERTURA DE CHOCOLATE

Por un lado, poner la cobertura de chocolate a templar a baño María. Por otro lado, montar la nata bien montada. Cuando el chocolate empieza a enfriarse, añadir a la nata y mezclarlo muy suavemente con el fin de que el chocolate vaya endureciéndose en pequeños trocitos y quede una masa blanca y negra.

2. CREMA DE PASIÓN

Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la pulpa de pasión. Poner al baño María sin dejar de remover hasta que cuaje y coja consistencia de crema. Colar y reservar en frío.

3. PURIFICACIÓN DE LA PASIÓN

Tratar en la thermomix la purifica rosa y el jarabe.

4. PURIFICACIÓN DE LA PASIÓN

Hacer un jarabe con el azúcar y el agua y la glucosa atomizada. Dejar en la cámara 24 horas. Mezclar con 1/2 kg. de pure de ruibarbo y pasar por la sorbetera. Conservar en el congelador.

5. PURIFICACIÓN DE LA PASIÓN

En un plato cuadrado poner una raya de crema de la pasión. En la mitad, con la ayuda de un molde disponer el cremoso blanco y negro. Sobre este espolvorear el maíz y pistachos picados y un poquito de sal Maldon. Alrededor poner un hilo fino de jarabe de pimienta rosa y sobre este unas tiras de pistacho pelado. En el borde, una guarnición de sorbete de ruibarbo y terminar con una hojita de romero.



Taco de buey; albardado en oliva negra con jugo de cebollino

Restaurante KOKOTXA

Ingredientes para 4 personas:

Para el taco de buey y solomillo
800 gr. de solomillo de buey extra
(limpio)

6 cebollas en juliana

3 zanahorias

3 puerros

Unos granos de pimienta negra

1 trozo de pata de vaca

1 chorro generoso de brandy

3-4 l. de una tinto crianza

Agua

Sol

Elaboración:

Limpia el solomillo y ponerlo en una bandeja de horno a tostar los recortes sobrantes sin grasa y unos huesos a 250° C durante 1 h. hasta que queden bien dorados.

Por otro lado, en una cazuela poner a pochar 6 cebollas en juliana, 3 zanahorias, 3 puerros y unos granos de pimienta negra. Cuando estén blandos, añadir los trozos de solomillo, los trozos y recortes de carne tostados y 3 trozos de pata de vaca y pocharlo todo junto durante unos 10 minutos.

Transcurridos, añadirle un chorro generoso de brandy y dejar que se evapore un poco. Después colarlo y poner a hervir a fuego lento. Cuando esté listo, añadir el resto de los ingredientes y dejar cocinar a fuego lento durante 2 horas. Después de este tiempo, colarlo y pasarlo por una estamena y poner a reducir en un cazo unos 20 minutos hasta que quede el caldo con el sabor deseado. Rectificar de punto de sazónamiento.

Para el jugo de solomillo

Poner agua en un cazo a hervir y blanquear en ella el solomillo de buey. Sacarlo y ponerlo a cocinar a fuego lento. Pasar por la trituradora y colarlo. Añadir el resto de los ingredientes y agua. Enfriar inmediatamente y meter en el biberón.

Para el puré de olivas negras

Deshuesar las olivas y poner a secar en un horno a 100° C durante 2 horas y media aprox. Triturar y reservar.



Ingredientes:

1 manoja de cebollino

Harina de maíz diluida en agua

1 litro

Hebras de cebollino, arroz frito,
aceite y aceituna negra seca

Preparación:

Cocer en abundante agua el arroz y pasarlo de cocción para que se hinche bien. Est rarlo en una placa de horno con salpat y secarlo al horno a 90° C durante 1 hora y media aprox.

Una vez seco freirlo en aceite bien caliente. Quedara inflado y crujiente.

El solomillo de cebollino

Con la ayuda de una puntilla cortar el cebollino a lo largo en cuatra aproximadamente y freirlo en abundante aceite y sacarlo con un tenedor a un papel absorbente.

La salamandra de solomillo

En una sartén bien caliente (humeante) marcar 4 trozos de solomillo de unos 200 gr por todos los lados dorandolos bien pero dejandola totalmente crudo por dentro. Terminarlo de hacer en la salamandra.

Por otra lado, en un plato caliente poner un raya -circulo de jugo de cebollino con el hiberon. Sobre esta un poco de jugo de uva el uva acabado en la salamandra y partirlo en trocos. Abardarlo con el polvo de oliva negra por el lado de corte. Enema disponer las hebras de cebollino fritas.

En un borde del plato disponer un montoncito de arroz salvaje frito, aceituna, el solomillo con la oliva negra y el jugo muy finamente picado.



Terrina de atún

RECETA

Ingredientes para 4 personas

100 gr. de lomo de atún rojo lom

1/4 l. de zumo de limón

1/4 l. de vinagre de sidra

1/2 l. de aceite de oliva

1/2 l. de agua

1/2 l. de sal

1/2 l. de pimienta

1/2 l. de ajo

1/2 l. de cebolla

1/2 l. de zanahoria

1/2 l. de patata

1/2 l. de calabacín

1/2 l. de berenjena

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

1/2 l. de sandía

1/2 l. de melón

Elaboración:

Preparar la terrina

de unos 3 mm. Salar el atún y sumergirlo en la mezcla de

Por otro lado abrir los pimientos por la mitad, despepitados y

de 1 hora mas cubierto de aceite. Después depositarlo sobre

unos trapos o papel absorbente para secarlo. Hacer la misma

Para el aceite de oliva de la receta

Dejar entrar

Rectangular con la ayuda de un cortapastas.

Para el aceite de la receta

Rectangular con la ayuda de un cortapastas.

Para el aceite de la receta

Rectangular con la ayuda de un cortapastas.



Atún a la sal, alubia

Receta tipo MÚLTER

Ingredientes

Atún en conserva
Sal gruesa
Pimientos del cristal
Laminas de ajo
Alubia verde
Vinagre de uva
Aceite de oliva

Elaboración:

Una vez macerado el atún, cortar y colocar en papel su-

co y ventilado.

Cocer la alubia verde de la forma tradicional. En el trans-

curso de la cocción, añadir la sal gruesa y el vinagre. Dejar enfriar y servir con los pimientos del cristal.

Para el aperitivo:

Colocar un rectángulo de 6 x 10 cms. de atún curado con

la siguiente receta:



Uvas de pastor
con escarcha de
moscatel de
vendimia tardía

Resonante MMR

Ingredientes:

See annotated

Chorizo de vorta

Figure 10.10: *Figure 10.10*

Grasas de cordero

1. 1. 1.

41

1991-1992 1993-1994

Pineblow

$$f_1 = \frac{1}{2} \left(\frac{1}{\sqrt{2}} \right) = \frac{1}{2\sqrt{2}}$$

Discussion and conclusions

Uvas de nichos

Vino moscato

Griffin

Huevos de coral

Elaboración:

Realizaremos una escarcha de vino moscatel con las geras. Se aplicará a las uvas con un pulverizador, 10-15 l/ha, en 2-3 aplicaciones durante la granización del moscatel.

Dejaremos secar el pan amacerado en el horno en 35 grados centígrados por 1 hora. Cuando ya estén secos los colocaremos en una cazuela de barro donde doraremos el chorizo y los tacos de tocino confitado, posteriormente rehoguearemos la migas y añadiremos poco a poco el jugo de cordero mezclado con un poco de pimentón para que adquiera color y sabor.

[illegible]

^a χ^2 probability of 0.05 for the number of degrees of freedom is 1.



Paté de perdiz
y gelée de su
escabeche con
texturas de apio

Keywords

Ingredientes para 4 personas:

colubia pseudochrysis

derrière de moi

APPENDIX

$$\int_{\Gamma} \varphi_1 = \varphi_2 = \dots = \varphi_{n-1} = \varphi_n = \varphi_1 / d = 1/n$$
[illegible]

106. *de natus debet*

$\rho_{\text{min}} = \frac{1}{2} \rho_{\text{max}}$

and

Par la tempore

1/2 l. de sucre

600 gr. de sal marinară

³ *Encuentros de sed*³ *regenerados de guerra*

3^{er} de levadura.

Elaboración:

lavar la emulsión triturar la carne de la percha con una muela
te con la cebolla escabechada e vinagre de la riel y pimienta
y 1 dl. de aceite de oliva

Una vez emulsionada, mezclar en relación de 2:1 con la **resina**, montar la **resina** y posar la **resina** durante 20 horas.

endo de escabeche 1/2 hora de gelatina

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32

La conservación de las propiedades de los polímeros y sus derivados depende de los diferentes tratamientos.

emulsion de perca y las hojas de apio en temporada. Salsas con la viragreta de lechugas y Modena y la gelée de escabeche.



Pochas párrocas con anguila ahumada, tosta de manzana y chimichurri

Restaurante MAHER

Ingredientes:

1 kg. de pochas
300 gr. de caldo
1 pimiento verde
1 tomate
1 cebolla
1/2 l. de aceite de oliva
1 cabeza de ajos
300 gr. de anguila asada
200 gr. de milhojas de patata
y manzana
Vinagreta de encurtidos

Elaboración:

Poner las pochas en agua fría y cocción con todas las verduras y cocer a fuego suave hasta conseguir que la alubia pochá esté guisada pero sin romperse.

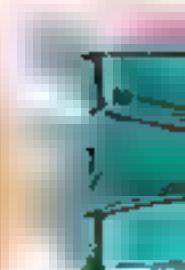
Realizar con el tomate, el pimiento verde y la cebolla un refrito que añadiremos a las pochas una vez guisadas y pasaremos por el chino las verduras de cocción añadiendo a continuación a las pochas.

Reservar

Racionar el milhojas de patata y manzana colocando en la parte superior una lamina de anguila, previamente limpia de piel y espinas. Asar a 150° C durante 20 minutos, glaseando a continuación para que adquiera un bonito color dorado.

Final y presentación

Colocar el rectángulo de patata, manzana y anguila en un plato hondo, añadiendo una vinagreta de encurtidos y posteriormente, servir las pochas.



Ragú de bacalao carabineros rustidos y muchas hortalizas

Restaurante MAHER

Ingredientes:

Lomo de bacalao desalado extra

Acete de oliva

Ajos

Caldo de verduras

Papa en cubitos y bonitos

Atencolitos

Trigueros

Borrinjas

Tomate

Tirabiques

Pimientos del cristal

Cardo

Zanahorias

Ajices

Patatas

Laminas de ualbo

Hungos y rebazuelos

Carretillos

Carretillos

Carretillos de queso

Carretillos de queso

Carretillos de queso

Elaboración:

Cocer todas las verduras por separado, para posteriormen-
te cocer el bacalao en un caldo de verduras al que incorporaremos una
roux de ajo y jabugo.

El bacalao, una vez limpio de piel y espinas, lo envasare-
mos al vacío con aceite oliva y ajos y caldo de verduras. En e-
l horno a 140° C coceremos durante 1 hora y 30 minutos.

Para el consome, asar las verduras en horno a 140° C para
que queden bien cocidas y luego cocerlas en un caldo de verdu-
ras a 140° C durante 1 hora y 30 minutos.

Elaboración:

Para el ragú, cocer el bacalao en un caldo de verduras a 140° C
durante 1 hora y 30 minutos. Luego cocer las verduras a 140° C
durante 1 hora y 30 minutos.

Para el consome, asar las verduras en horno a 140° C para



Tímbal de huevos rotos, patatas de sartén y pimientos del cristal

Restaurante MAHEK

Ingredientes para 4 personas:

Ingredientes para el tímbal:

- 2 dl. de aceite de oliva virgen
- 500 gr. de patata
- 100 gr. de cebolla
- 6 dientes de ajo
- 200 gr. de pimientos del cristal
- 4 claras de huevo
- 8 yemas de huevo
- sal

Ingredientes para la salsa:

- 50 gr. de harina
- 10 gr. de mantequilla
- 30 gr. de maíz tostado
- 2 dl. de leche
- 10 gr. de gluensa

Elaboración:

Preparación de la salsa:

Cortar la patata en discos de unos 15 cm. y colocar en un recipiente junto a la mitad del aceite de oliva, los 3 dientes de ajo y la cebolla cortada en tiras muy finas. Poner el recipiente al fuego muy lento para que así el conjunto se confite

Asar los pimientos del cristal en lena de encina y limpiarlos con mucho cuidado con la ayuda de un paño y sin que intervenga el agua. Filetear los pimientos en tiras muy finas y dejarlos en un bol con el resto del aceite de oliva y los tres dientes de ajo.

Montar las yemas de huevo en la thermomix a 70º C junto con un chorrito de aceite. Las claras de huevo se semi montan.

Acabado de la salsa:

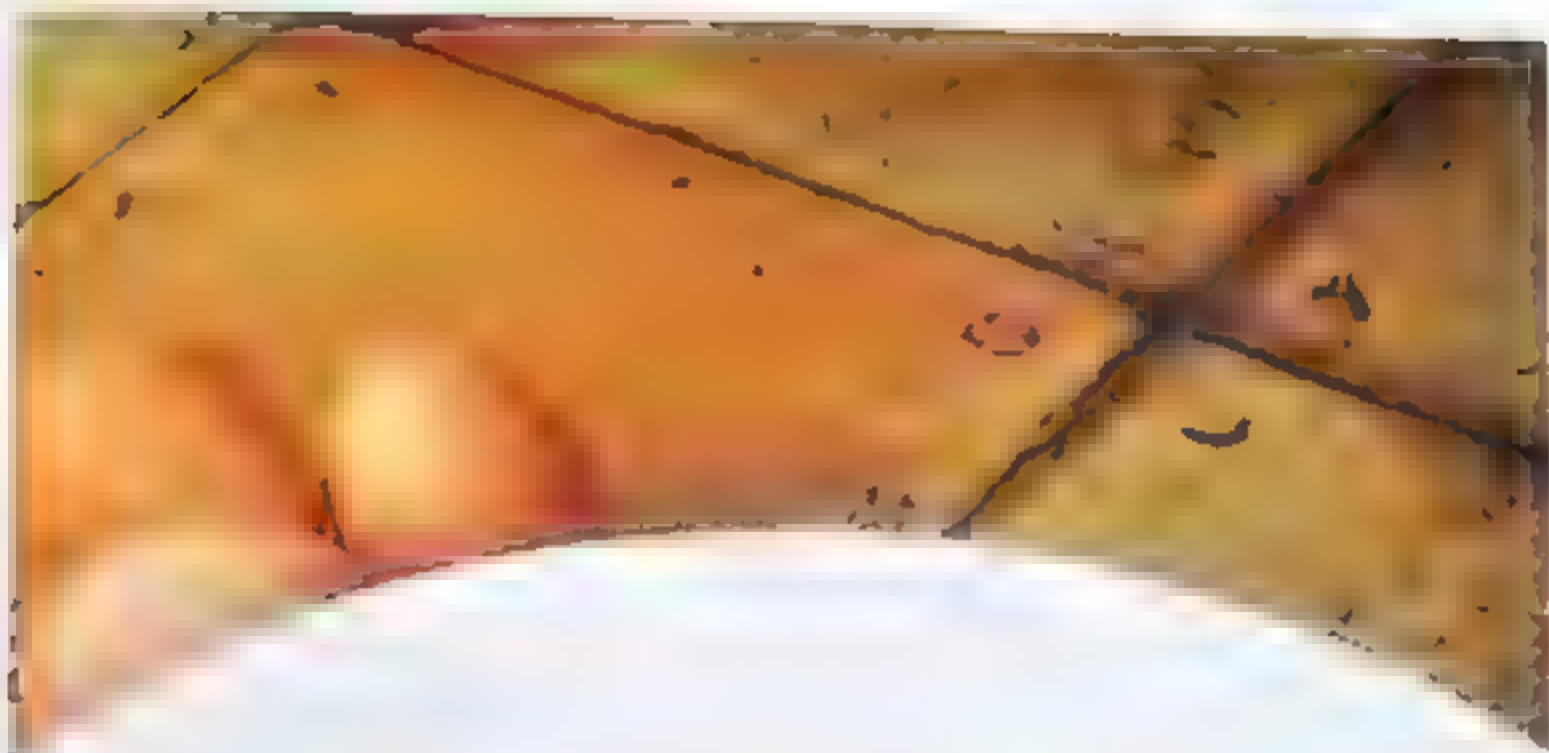
Mezclar al estilo tradicional todos los ingredientes de la teja. Con la ayuda de una espátula y supat realizar tejas de forma triangular

Decoración y presentación:

Con la ayuda de un molde metálico circular de unos 15 cm intercalar capas de patata, claras y pimientos del cristal teniendo en cuenta que la última capa debe ser de pimientos.

Colocar el tímbal de huevos en el centro del plato culminar con la salsa y decorar con la yema de huevo por encima.

Decorar con las almendras y los pimientos del cristal.



Sopa fría de crema con almibar de manzana y frutas

Restaurante MAR NA BERRI

Ingredientes:

Crema de manzana verde cubitos
de menta, granizado de melon,
sorbete de limon, 1 naranja cro-
cante de manzana.

Para el almibar de manzana:

4 dl. de zumo de manzana verde
0,2 dl. de zumo de limon, 0,25 dl
de agua, 1/2 hoja de gelatina.

Para la infusion de menta:

4 dl. de infusion de menta
2 1/2 hojas de gelatina

Para el granizado de melon
1/2 melon.

Para el sorbete de limon:

Gajos de naranja, vodka

Para el crocante de manzana:

Laminas de manzana, almibar
de limon

Elaboracion

Para el almibar de manzana:

Mezclar el jugo de manzana con el limon y la gelatina pre-
viamente diluida y enfriar

Para la infusion de menta:

A la infusion caliente, añadir la gelatina derretida y dejar
enfriar

Para el granizado de melon:

Lavar 1/2 melon y congelar

Para el sorbete de limon:

Con la naranja hacer brochetas con los gajos pelados. Si se
quiere se pueden macerar los gajos en un poco de vodka

Para el crocante de manzana:

Sacar laminas de manzana. Las ponemos al horno previa-
mente pasadas por un almibar con limon. Cuando estén
secas, triturar

Para la presentacion:

Poner la sopa de manzana en el plato, seguirmos con el
sorbete de limon. Por ultimo poner el crocante de manzana
la brocheta y el granizado de melon

Decorar con una hoja de menta y servir rapido.



Vichyssoise con centollo, almejas, fideia de chipirón con espuma de leche y aceite de trufa

Restaurante MARINA BERR

Ingredientes:

Para la Vichyssoise
6 puerros (la parte blanca)
1 cebolleta fresca
1 patata
aceite de oliva
sal y agua

Para el centollo y almeja

100 g. de centollo fresco
Sal para cocer fideos y almejas
Sopa de fideos o de puerros y
cebollita fresca
Aceite de trufa

Elaboración:

Para la Vichyssoise

Limpiar las verduras. Picar la cebolleta y los puerros y
rehogar en un poco de aceite de oliva. Añadir la patata en
trozos y cocer durante 20 minutos. Triturar y colar.

Para el centollo y almeja

Cortar la pasta, freir en abundante aceite dándole forma de
espiral.

Para el centollo y almeja

Colocar el centollo y la fideia de chipiron dentro de la
espiral de pasta con la almeja.

Cubrir con la vichyssoise y añadir la espuma de leche y el
aceite de trufa.



Berberechos al txakoli en infusión y crema de remolacha

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes :

crema de coliflor
 300 gr. de crema de coliflor
 25 gr. de licuado concentrado de
 remolacha
 Pulpa de coliflor
 1,5 kg. de remolacha cruda
 750 gr. de agua
 Mantequilla de cocinar
 300 gr. de pulpa de coliflor
 1 hoja de gelatina
 180 gr. de nata montada

Elaboración:

1. Licuado de remolacha concentrado

Trituramos la remolacha cruda con el agua en una batidora a fuerte velocidad durante 3 minutos, lo colamos por un fino, sin apretar y reducimos al fuego en 2 ó 3 veces hasta conseguir 75 gr. de concentrado de licuado de remolacha

Nota: Lo reducimos en 2 ó 3 veces porque empezamos a reducir en cazuela grande y según se vaya reduciendo lo vamos reduciendo en una sartén mas pequeña.

2. Crema de coliflor

Primeramente coceremos la coliflor, limpia de tufanos en 2 aguas. El primer agua lo sazonaremos con sal y unas gotas de limón y así obtendremos una coliflor mas blanquecina. lo tendremos unos 5 minutos y lo pasaremos a una segunda agua hirviendo que sazonaremos con 12 gr. de sal por litro y lo tendremos cociendo hasta que quede muy cocida. Esta coliflor la escurriremos y la meteremos en la batidora dando-le una velocidad fuerte durante 3 minutos aproximadamente. Le añadimos la gelatina remojada en agua fría y escurrida. Le damos un golpe fuerte de turmix y ponemos a enfriar un poco en la cámara. Cuando este medio frío le añadimos primero 1/3 parte de la nata montada con la varilla y las 2. 3 partes de la nata con la espátula removiendo con cuidado. Sazonar en caso que nos haga falta

3. Crema de coliflor y txakoli de berberechos

Poner en una cazuela la mantequilla (40 gr.) y pocharemos la cebolla, hasta que esta este transparente. le añadiremos el vino blanco y reduciremos 2/3 partes, colar por un fino apretando bien y en este líquido abriremos los berberechos en 2 o 3 veces, y así evitaremos que los berberechos se nos acarten para otras elaboraciones.

Pasar este líquido por un fino y nos quedarán unos 200 gr., dependiendo de la fuerza de este jugo, le echaremos un



Para la gelatina cuajada y el
berberechos

1 kg. de berberechos

600 gr. de cebolla blanca picadita

400 gr. de txakoli

40 gr. de mantequilla

Se cogiendo los berberechos y poniéndolos a hervir en
agua con sal y una pizca de vinagre. Cuando es-
tán hervidos se sacan por 2 minutos y se lavan con agua fría
para quitar el exceso de sal. Se cortan los berberechos en trozos
de 80° C. y lo dejaremos en el fuego hasta que alcance los
100° C. Cuando se ha soltado toda la carne se cuela por
un trapo.

Para el relleno de la mezcla de la carne se cogiendo para
mezclar herviremos el agua de berberechos y el agua de
lo pasaremos por una estamena para evitar que nos haya
quedado algo de carne. Extender 30 gr. de gelatina por plato.

Para el relleno de la crema

Cuando tengamos la crema a punto cogeremos 1 litro en
una olla para meterla en la cámara fría. La operación se debe
de realizar a última hora. Cuando la crema está fría ponere-
mos encima 3 berberechos bien limpios y encima de ellos
cucharadas de postre de gelatina de berberechos. Teniendo en
cuenta que no esté caliente ya que se los mezclará con la
crema de remolacha. La temperatura ideal es de 15° C. Des-
pués de cuajar y antes de meterlos en la cámara. A la hora de
pasar lo pondremos en la salinadora 2 minutos a unos 25 cm.
de altura hasta que la gelatina comience a tumbar. Acabar con
un pedacito.

Caldo de chipirón salteado con su crujiente y raviolis cremosos de su tinta

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo de chipiron

400 gr. de cebolleta en juliana
rehogada, 2,5 Kg. de chipiron sin
las tintas, trocados

1,3 l. de fume reducido a 1 l.

Para el fume de pescado

2 cucharadas soperas de aceite de
oliva extra virgen, 1 chalota pica-
da en rodajas finas, 3 cebollas
medianas picadas en rodajas
finas, 1 Kg. de restos, cabezas y
espinas de pescado fino (sin las
branquias, etc.), 1/2 l. de vino
rojo, 1/2 l. de vino blanco, 1 puero

Elaboración:

Para el caldo de chipiron

Añadir el chipiron a la cebolleta rehogada y dejar estofar
y para la salsa el papel de aluminio. Mezclar con el
caldo de chipiron y dejar cocer a fuego lento, pre-
sionando y clarificar el caldo obtenido solamente con las cla-
res de huevo por cada 50 gr. de caldo. Sazonar a darle el
punto.

Para el fume de pescado

La artesa de trocar por trocar y trocar trocar sobre
las espinas. Rehogar el aceite de oliva y poner a freír
las finas hasta que suden unos 5 minutos. Una vez tierno,
añadir los restos de pescado, las espinas, sal, vinagre y
rehogar otros 15 minutos dando vueltas de vez en cuando
hasta que sude de nuevo.

Sazonar ligeramente, verter el vino y hervir unos 15
segundos para quitar el alcohol. A continuación poner 1 l. de
vino blanco y dejar hervir otros 10 minutos. Retirar del
fuego y dejar reposar durante 10 minutos. Clarificar
fume con un pavo.

Para el arroz crujeite

Lavar bien el arroz para quitarle la fecula. Poner en una
cacerola con agua fría a poner a cocer. Desespumar bien para
quitar la lechuga y poner a cocer a fuego lento y cocer
sobre un papel antiadherente el arroz bien extendido. Dejar
secar y deshidratar en la fermentadora para después freírlo
en aceite muy caliente. Escurrir.

Para la morena de arroz

Al realizar la operacion anterior y con el arroz cocido y
frio escurrir y reducir la tinta 5 veces por 5 l. de chi-
piron hasta que quede bien negro. Hacer un relleno grueso con
el papel fino transparente, congelar y cortar en el corta-
fiambres al numero 2. Cortar el papel salitizado y deshi-
dratar en la fermentadora. Freir a fuego fuerte.

100

En el mismo recipiente en el que se han saltado los champiñones, pochar en el aceite de oliva las cebollas y el pimiento verde.

Una vez bien sudados, añadir el vino blanco, reducir e incorporar la salsa de tomate. Mojar con el caldo de pescado y dejar cocer. Añadir las tintas, dejar cocer otros 15 minutos, triturar y colar por un chino fino.

[illegible]

Por 1 litro de salsa de chipiron finamente pasado emulsionar con 100 gr. de aceite de oliva virgen por una batidora hasta conseguir una consistencia muy untuosa. Con este relleno meterlo en cubiteras con una capacidad de 1 x 1 cm y poner a congelar.

and went into the street with

Con el cuerpo del calamar cortar cuadrados de 7 x 9,5 cm.

4 planchas con papel filme transparente y meterlos a congelar para cortarlo en la cortadora lo mas finamente posible

Printed by the Government Printer, Ottawa

Una vez que tenemos el cuadrado cortado lo vamos con el chip de la forma del sol y se va a ir haciendo un agujero en el calamar o viceversa. Una vez releno hornear unos segundos con unas gotas de aceite.

El primer plato es el *chiripón*, o *chiripón*, que se prepara con unos chipirones salteados y un poco de arroz y se sirve con una salsa de *chiripón*.

THEY HAVE BEEN HERE FOR A LONG TIME.

*Kellens de chevron + salsa de che-
vron + emulsion de acide de
bleu*

1. *La casa de la perla* - El
 hijo de su madre - Los niños
 2. *La casa de la perla* - El
 hijo de su madre - Los niños

Long de arc de olive

75 gr de ponceto vende

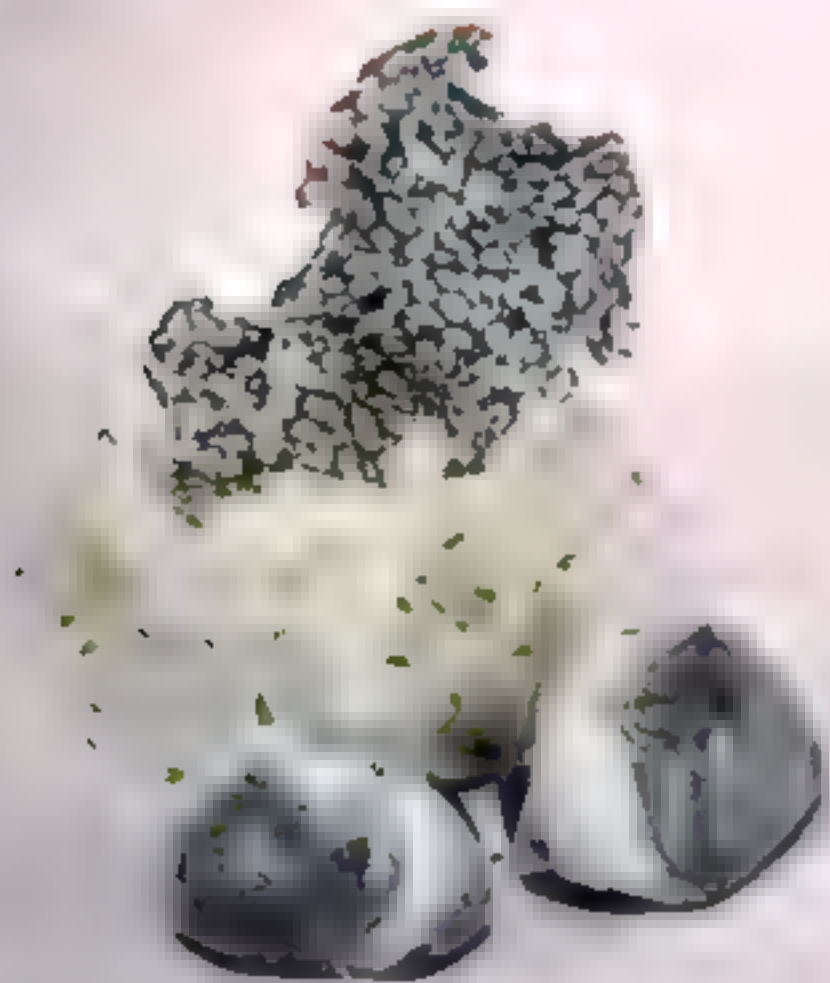
100 gr de sauce de tomate lito

100 gr de vino blanco

et de forme

las tintas de los chipirones (100 gr. naturales).

150 gr. de chorizo salado



Dátil en crudo y en agua con helado de almendra amarga, bomboncitos de naranja y flores de almendra

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

5000 gr leche entera 800 gr de nata. 100 gr de leche en polvo descremada 1%. 1300 gr de azúcar 150 gr de estabilizante 50 gr de azúcar invertido.

5 huevos, 450 gr. de azúcar
1/2 Kg. de harina, 1/2 kg nata.
1 sobre royal 16 gr

Decoración:

Flor de almendra
trufa muscadine

Elaboración:

1. Preparación de la base:

Meter en bolsa de vacío en horno 3 horas, 85° C a vapor para deshidratar los dátiles. Cuando hayamos terminado pasar por tamiz y enfriar enseguida.

2. Preparación de la crema:

Junta todos los ingredientes en un cubo. Triturar bien y meter en un Bano María con hielo.

3. Preparación de la crema de almendra amarga:

Para la crema de almendra amarga:

Verter la crema de almendra amarga en la crema de nata.

4. Preparación de la crema de huevo:

Montar los huevos con el azúcar hasta que estén bien espumosos y agregar la crema de almendra amarga. Poner en un molde y hornear a 175° C durante 22 minutos.

5. Preparación de la crema de nata:

Calentar la nata en el horno a 85° C durante 3 horas. Después de eso, poner la nata en un molde y hornear a 175° C durante 22 minutos. Decorar con flores de almendra. Acomodar en agua de dátil en una jarrita aparte.



El postre de guisantes, platano y manzana

Rec. MARTIN BERASATEGI

Utensilios a utilizar

Cazuela AMC 24 cm

Ingredientes para 6 personas:

Para el sorbete de platano y
manzana

150 gr de agua

200 gr de azúcar

2 varas de varneta abiertas
y rascadas

Zumo de 1 limón colado

700 gr de platano en daditos de
3 mm x 3 mm

3 dl de zumo de naranja colado

Ralladura fina de 1/2 naranja

100 gr de guisantes blanqueados
y fríos

Para el sorbete de manzana verde

1,250 l. de zumo de manzana verde
(descarazonada y pelada)

475 gr de azúcar

50 gr de dextrosa

5,9 dl de agua

125 gr de glucosa atomizada

4 gelatinas previamente remojadas
en agua fría

Zumo colado de 1 limón

Para la teja de vinagre y queso

250 gr de harina tamizada

250 gr de vinagre de jerez

125 gr de azúcar glass

Guisantes sueltos para colocar
sobre las tejas antes de hornear

Elaboración

Para el sorbete de platano y naranja

Ponemos al fuego hasta que hierva el agua, el azúcar, las
varnitas y la ralladura. Retiramos y cuando esté a 65° C le
añadimos el zumo de naranja, el de limón y el platano en
daditos

Dejamos enfriar la mezcla y le añadimos 100 gr de guisantes
pequeños blanqueados.

Para el sorbete de manzana verde

Mezclar todos los ingredientes menos el zumo. Templar el
conjunto y añadirle la gelatina, remover bien y añadir el
zumo de manzana. Colar y turbinar en una sorbetera
siguiendo las instrucciones del fabricante

Para la teja de vinagre y queso

Mezclamos todos los ingredientes y colamos por un fino
Una vez conseguida una masa homogénea estiramos sobre
un silpat (hoja de silicona) de modo que quede fina y uniforme.
Han de quedar rectángulos de 1 cm, de ancho y 15 cm
de largo.

Antes de hornear le echamos 5 o 6 guisantes por cada teja e
introducimos al horno hasta que este cocida (175° C- 185° C)

Por cada 100 gr le añadiremos 20 gr de pure de guisantes
(antes de hornear).

Final y presentación

En el fondo de unos platos hondos Quatrum, introducimos
la sopa, una bola de sorbete de manzana verde y depositamos
una teja en su costado.



Gelatina caliente de frutos de mar

Rte MARTÍN BERASATEGI

Ingredientes para 4 personas:

7 erizos de mar

1 kg de agua de mar
a 100°C

52 gr de corinto

200 gr de setas

5 gr. de coral de bogavante

200 gr de crema de hinojo

37 gr de crema de marisco
"Bouillabaisse"

200 gr. de crema de hinojo

2 cc de licuado de perejil

8 tallos de puerro cortado

4 cebollas

1 pimiento de pimiento

100 gr de mantequilla de marisco

150 gr de nata de leche

80 gr. de cebolla

30 gr de queso de marisco

1 pizca de anís estrellado

Elaboración:

Preparar el caldo de marisco

Poner a hervir el agua de mar a 100°C y dejar hervir a fuego lento durante 1 hora

Desmenuzar los frutos de mar y pasarlos por la licuadora. El líquido obtenido es el licuado de perejil.

Preparar el caldo de marisco

Abrir los erizos, recuperar el coral y pasar el líquido segregado por el erizo por un colador fino.

Hacer un caldo muy reducido de bogavante

Anajar los 100 gr de agua de mar segregado de los erizos a 5 gr de caldo de bogavante, 100 gr de agua de mar y 5 gr de licuado de perejil. Poner a hervir a 100°C y dejar hervir a fuego lento durante 1 hora. Pasar por la licuadora y pasar por un colador fino. Este líquido es el caldo de marisco. Pasar por un paño superfino o un colador fino.

Preparar el queso de marisco (QUARTO) 20 gr de queso de marisco, 200 gr de nata de leche y 200 gr de crema de hinojo. Poner a hervir a 100°C durante 20 minutos.

Para la sopa de hinojo

Cortar el puerro en trozos finos y lavarlos bien.

Untar en una cazadora el fondo de la cazadora con la mantequilla de marisco y la pizca de sal. Poner a fuego lento y tapar con la tapa y dejar sudar sin que se cocine.

Mojar con los 300 gr de jugo de marisco y dejar cocer a fuego lento hasta que reduzca a 100 gr.

Anajar la nata sobre la pizca de anís estrellado y la pizca de hinojo. Hervir 10 minutos. Rectificar el sabor marisco. Pasar por el colador fino. Anajar 50 gr de mantequilla de marisco y emulsionar con turmix.

Anajar el queso de 1/4 de queso de marisco por el queso



Double de 1/2 de longueur

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

No de autor ou de editor

$$25\% \quad 11\% \quad 25\% \quad 10\% \quad 10\% \quad 10\%$$

Mezclamos el agua, el azúcar, el azúcar invertido y la glucosa. Damos un hervor. Por otra parte blanqueamos el azúcar. 5 segundos a 170°C para convertirlo en azúcar glas. Lo combinamos y lo echamos en la mezcla. Los segundos de ebullición son los segundos de ebullición que se exigen para que se coagule la mezcla. Me quedamos con el sirope base una vez que este frío. "Turbinar"

Coloca la cucharilla de sorbete sobre la superficie de la comida pero que el extremo superior no se salte. Así se evita que al volver a levantar la cucharilla pierda el derecho). Ahora pañarla de la sopa de humo que verteremos en el último momento y de una cucharilla de sorbete de humo, que sumergiremos en la sopa al comerla.

Ostra con clorofila de berro, rúcula y manzana, crema lemon grass e hinojo y hierba oxalis acetosella

Ric. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para el licuado de clorofila y jugo de mejillon clarificado. Proporcion en plato: 3 c.p = 25 gr

3 gr. de agar agar por litro de la mezcla del licuado de clorofila y jugo de mejillon clarificado. Proporcion en plato: 3 c.p = 25 gr

Para el coulis:

50 gr. de berro

50 gr. de rúcula

200 gr. agua de blanqueado.

Para el coulis de crema de hinojo y citronelle:

75 gr. de mantequilla

6 chalotas

2 cebollas

un poco de verde de puerro, tomillo y apio en rama

750 gr. de vino blanco

sal y pimienta

3 Kg. de mejillones.

Elaboración:

Blanquear las hierbas 1 minuto, darle en la thermomix al 12 durante 2-3 minutos. Licuar y colar

Sudar en mantequilla la cebolla, la chalota, el verde de puerro, tomillo y apio en rama, durante 5 minutos, echar el vino blanco y hervir 5 minutos sin que nos coja color. Seguido meter los mejillones y dar unas buenas rosas de pimienta. Cubrir el puchero y dejar hirviendo durante 3 minutos. Pasados dejar que repose fuera del fuego, otros 3 minutos, pero cubierto. Utilizar la carne para unas cosas y el jugo para el licuado de mejillon.

Desgrasar el liquido obtenido, enfriarlo y clarificarlo con una proporción de 150 gr. de clara por 1 litro de jugo de mejillon.

Para el coulis:

Cortar el hinojo, el ajo, la cebolleta y el citronelle en brunoise. Rehogar todo con el aceite de oliva durante 2 minutos sin que coja color, a continuacion mojar con la nata doble y dejar cocer 20 minutos bajo tapa de cristal. Una vez pasado este tiempo, triturar en la thermomix y colar por el fino. El resultado lo usaremos para eliminar las fibras de hinojo y citronelle.

Ingredientes

220 gr. de bulbo de hinojo
150 gr. de cebolleta
6,5 gr. de raifort
50 gr. de citronelle
8 gr. de apio
200 gr. de nata doble
20 gr. de aceite de oliva
sal y pimienta.

Preparación

Con todo el agua de abrir las ostras obtener 250 gr. y todo ello templado a una temperatura no mas alta de 40° C para que el agua de ostras no pierda todas sus propiedades.
1 cota + 1/4 de cola de pescado
10 gr. de perejil.

Preparación

Fundir las colas de pescado remojadas en agua fria en el lapso de agua de mar templado y cuando comience a gelatinizarse añadirle el perejil.

Preparación

En un plato grande tendremos gelatinizada la colita por dentro 5 bastones de manzana frita. Sobre ella colocaremos la recién abierta. Alrededor 1/5 c. p de agua de la ostra 1 c. p de gelatina de agua de ostras y sobre ella 3 oxalis.



Jugo de vaina cruda con ensalada y foie gras a la crema de raifort

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para el jugo de vaina cruda:
240 gr de nata semimontada,
60 gr de mayonesa, 1 c/c de raifort
rullado, 2 c/c de eneldo picado,
1 c/s de zumo de limón, sal,
pimienta, 35 gr de vinagre
1 c/c de ralladura de naranja.
1 c/c de ralladura de limón

Para el foie gras a la crema:
400 gr de vaina en suero, 9 gr de
ajo filtrado, 56 gr de aceite de
oliva virgen

100 gr de caldo de carne

Para el taco de foie gras
4 gr de vaina joven en juliana
agua, sal, bicarbonato y hielos.

Para el taco de foie gras
Taco de foie gras
aceite de girasol.

Elaboración:

Para el jugo de vaina cruda:

En una ensaladera, montar un poco la nata, añadir el vinagre y
bater ligeramente.

Añadir todos los demás ingredientes y volvermos a batir.

La densidad nos tiene que quedar como una nata semi montada. Poner a punto de sal.

Para el foie gras:

A un agua hirviendo añadirle un poco de sal y bicarbonato.

Agitar y dejar reposar de 10 a 15 minutos. Colar los dados y lavarlos.

Se los va cocinando en agua hirviendo y se los va cocinando.

do y escurrido a una bandeja añadiéndole el refrito. Pasar las vainas por la ensaladera de mayonesa. Colar por un colador y lavarlos con agua fría. Poner a punto de sal y pimienta.

Para el taco de foie gras:

Coger la vaina joven y quitarle los hilos de los lados con un
pelador. Hacer dos cortes de 1 cm de ancho sobre cada una de las
fines de la vaina. Cocinar esta vaina 1 minuto en agua con sal y vinagre
herviente. Lavar en agua fría y escurrir. Quitar la humedad
con papel absorbente.

Para el taco de foie gras:

Cortar el foie gras en trozos de 10 gr. Dorarlo en una sartén
caliente a 130° C durante 2 minutos. Dorarlo
por los dos lados y sacarlos de la sartén. Ponerlos en una bandeja
y cubrirlos con la crema de raifort. Escurrir el foie gras y ponerlo
en una bandeja y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo en una
bandeja y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo en una bandeja
y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo
con la crema de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la
crema de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema
de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema de
raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema de raifort.
Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo
en una bandeja y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo en una
bandeja y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo en una bandeja
y cubrirlo con la crema de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo
con la crema de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la
crema de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema
de raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema de
raifort. Ponerlo en una bandeja y cubrirlo con la crema de raifort.

Final y presentación:

En un plato de metal, poner la vaina cruda y el foie gras a la
crema de raifort. Poner la vaina cruda y el foie gras a la crema
de raifort. Poner la vaina cruda y el foie gras a la crema de raifort.
Poner la vaina cruda y el foie gras a la crema de raifort. Poner la
vaina cruda y el foie gras a la crema de raifort. Poner la vaina
cruda y el foie gras a la crema de raifort. Poner la vaina cruda y
el foie gras a la crema de raifort. Poner la vaina cruda y el foie
gras a la crema de raifort. Poner la vaina cruda y el foie gras a la
crema de raifort. Poner la vaina cruda y el foie gras a la crema de
raifort. Poner la vaina cruda y el foie gras a la crema de raifort.



14 Hojas caramelizado de foie, anguila humada, cebolleta fresca y manzana

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes para un molde
cuadrado de 27,7 cm. x 3 cm.
de altura:

- 1,1 Kg. de foie mi cut cortado en
ta cortadora al 5 (4-5 mm.)
- 450 gr de anguila ahumada
limpia, desespina y laminada
en 2 partes longitudinales
- 1 Kg. de cebolleta en crudo
- 500 gr de mantequilla
- 3-4 manzanas grann - smith en
laminas de 1 mm.

Para el pure de cebolleta

1/2 Kg. de cebolleta limpia

1/4 Kg. de mantequilla

sal

Elaboración:

Cortar la cebolleta en juliana muy fina, pocharia en blanco con la mantequilla. Escurrirla y meterla en un trapo, apretando bien para quitarle el agua de vegetación

Filetear el foie a lo largo de los lóbulos, en trozos de 4-5 mm de espesor

Lampiar las anguilas de piel, espinas, sacar los lomos con cuidado y filetear cada lomo en 2 trozos a lo largo. Introducirlo en leche 24 horas para rebajarle el ahumado.

Cortar la manzana en rodajas de 0,2 mm y volver a reconstruir la forma original de la manzana envolviendola en film hasta su utilización

Para el pure de cebolleta

Cocer la cebolleta en agua con sal, durante unos 20 minutos. Escurrir y secar en el horno 10 minutos a 180° C. Poner la cebolleta y la mantequilla en la thermomix caliente y triturar. Pasar por un fino y poner a punto de sal

Decoración y presentación

Hacer una lasana o milhojas empezando con una primera capa de manzana. Luego cebolla pochada, otra capa de foie mi cut, manzana, anguila ahumada, manzana, otra capa de foie para terminar con manzana.

Se termina caramelizando con azúcar, pero no demasiado porque nos daría un sabor amargo. Acompañar con el pure de cebolleta.

Nota

Es importante el prensado y el reposado del cremat, ya que de lo contrario saldrá volarinoso y blando. El reposado será de 3 horas. Desmoldar, cortar en 16 raciones y guardar con papel film cada una hasta la hora de servir



Pera, tomate confitado y gambas en infusión de manzana verde

RECETA DE MAR N BIRASATEC II

Ingredientes:

Zumo de 1 limón

Licuada de 5 manzanas verdes

1 cda de sal

1 cda de pera conferencia cortada
en cuadrados de 3 mm

5 trozos de tomate confitado corta-
do en cuadrados de 3 mm

1 gambin cocida pelada con su pro-
pia cabeza

6 trozos de aguacate cortado en tro-
zos de 5 mm

1 cda de sorbete de manzana verde

850 gr. zumo de manzana verde (desco-
azonada y sin piel)

675 gr. de azúcar

150 gr. de dextrosa

590 gr. de agua

4 gelatinas previamente remoja-
das en agua fría

Zumo colado de 1 limón

1 cda de tomates confitados

Tomates, agua, sal, azúcar, tomi-
llo, ajo laminado

Aceite de oliva virgen

Arcebutos

Brotes de albahaca: son las hojitas
pequeñas de la albahaca que no
hemos dejado que se hagan grandes
(1 cm.) y gambas cocidas.

Elaboración:

La licuada

Cuando la manzana ha sido lavada y pelada, se le quita la piel y se le quita el corazón. Se lava bien y se pone a hervir en esta tolavia fludo, colarlo por un trapo de tel fino que solo pase el agua. Se le quita el azúcar y se le quita el zumo de limón.

Para la ensalada

Se le quita la piel y se le quita el corazón a la manzana y se le quita el azúcar y se le quita el zumo de limón. Se le quita el azúcar y se le quita el zumo de limón. Se le quita el azúcar y se le quita el zumo de limón.

Se le quita el azúcar y se le quita el zumo de limón.

Mezclar todos los ingredientes menos el zumo, templarlo y añadirle la gelatina; remover bien y añadir el zumo de manzana. Cocinar y meter en la Pacojet.

Para el tomate confitado

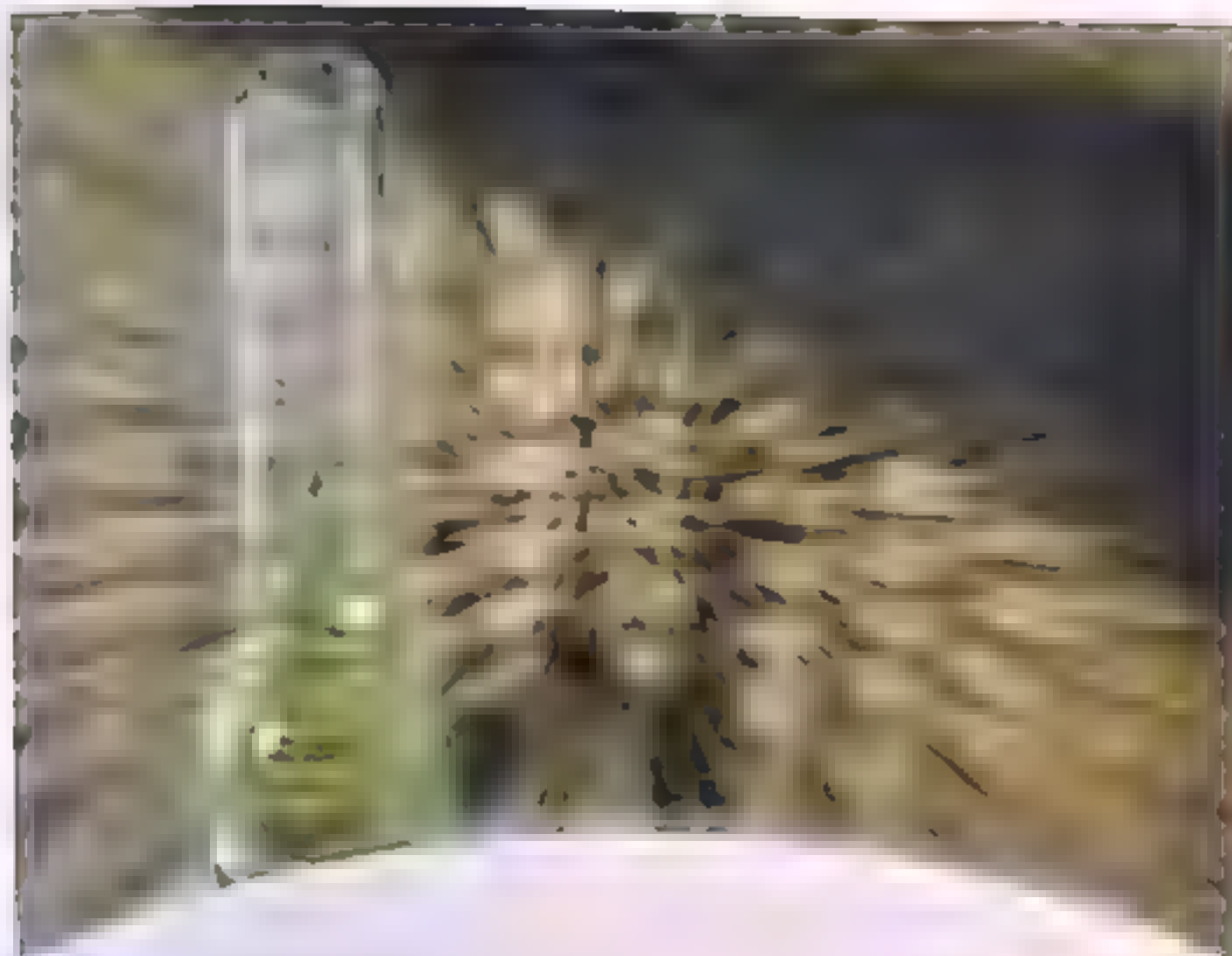
Coger tomates bien maduros y lavarlos; les quitamos la parte arriba con una puntita y les hacemos una cruz en la parte posterior.

En abundante agua hirviendo los escalamos 30 segundos hasta el tiempo en el que nos permitas pelarlos con facilidad y los refrescamos en un agua con hielo. Pelarlos, cortarlas por la mitad a lo largo y sacarles las semillas así como la carne del interior.

Colocar en una bandeja de papel sulfurizado y espolvorear con sal, azúcar, puntos de tomillo y algunos filetes de ajo laminado. Colocar los tomates y volver a espolvorear sal, azúcar, puntos de tomillo y filetes de ajo laminado. Sobre cada tomate echar 1 cucharada de café de aceite de oliva virgen y meter a horno 1 h. y 30 min. a 110° C. Pasado este tiempo darles la vuelta a los tomates y dejar 1 h. y 30 min.. Asegurarse de que la cocción es buena. Una vez finalizado meter estos tomates en un bol cubiertos de aceite de oliva virgen. Tapar bien y guardar en cámara.

Montaje y presentación:

En un plato hondo poner el tomate confitado, junto con el pera y el aguacate. En un costado apoyando la ensalada pondremos gambas peladas con su cabeza y 8 brotes de albahaca. Encima de la ensalada poner un quenelle pequeño del sorbete y el canarret. Servirá media jarrita de licuada de manzana verde bien fría.



hígado de rape y helado de aceite de oliva

Rte. MARTÍN BERASATEGUI

Ingredientes:

Para el helado de aceite de oliva:

100 gr. de azúcar

15 gr. de mezcla de jengibre

40 gr. de aceite de oliva virgen.

10 gr. de vinagre de Jerez

Para el hígado de rape:

150 gr. de jengibre (pelado).

300 gr. de aceite de oliva. (Mez-

clada en la thermomix durante

3 minutos a tope)

Para el arroz de arroz:

100 gr.

500 cl. de agua, 300 gr. de azu-

car, 100 gr. de glucosa tamizada.

350 gr. de aceite de oliva virgen

Para el arroz:

200 gr. de cebolleta pelada y cor-

tada transparente en la cortado-

ra, 40 gr. de rulaña fina de pan-

ceta ahumada cortada en fino

jardones de 1 mm., 250 gr. de

aceite de oliva virgen, 100 gr. de

trufa negra picada.

Elaboración:

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y con ayuda del ponero en el fondo del plato. Espolvorear con chalota picada

de limón verde blanqueada tres veces a partir de agua fría y coc- da en agua con sal.

Para el helado de aceite:

Introducir en la thermomix el azúcar y el jengibre y procesar 3 minutos a potencia 10. Añadir el aceite de oliva y procesar 3 minutos a potencia 10. Añadir el vinagre y procesar 3 minutos a potencia 10. Verter en un molde y congelar.

Para el hígado de rape:

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y poner a cocer a fuego lento en un cazo. Añadir el arroz y cocer a fuego lento. Añadir el arroz y cocer a fuego lento. Añadir el arroz y cocer a fuego lento.

Para el arroz de arroz:

Cortar la cebolleta y verterla en la sartén caliente a una salteadora sin que coja color (1 h. aprox.).

Añadir el arroz y cocer a fuego lento.

Cuando el arroz esté cocido, añadir el aceite de oliva y cocer a fuego lento. Añadir el arroz y cocer a fuego lento. Añadir el arroz y cocer a fuego lento.

Dejar evaporar casi por completo el líquido. Sazonar

Para el arroz:

Cortar las trufas en láminas. Cortar en la cortadora al 2 mm. y hasta la última hora.

Para el arroz:

Cortar las trufas en láminas. Sazonar con sal de escaldar y no picada y chalota picada. Untarlas con la vinagreta. Añadir el arroz y cocer a fuego lento. Añadir el arroz y cocer a fuego lento. Añadir el arroz y cocer a fuego lento.



Carpaccio de fresas y té verde helado.

Rte. MIRAMÓN ARBELAÍTZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el té verde:
1 l. de agua
100 gr. de té verde
150 gr. de azúcar
Un chorrito de licor de fresa
8 gelatinas

Para la crema de fresa:
70 gr. de manteca
550 gr. de azúcar
1 l. de nata
500 gr. de leche
Zumo de 3 limones
Ralladura de 1 limón
Una ramillete de hierba Luisa

Para el carpaccio de fresa:
1 kg. de fresas
1/2 l. de jarabe
1/2 l. de agua
Zumo de 2 limones
Para la crema de fresa:
300 gr. de fresas
50 gr. de azúcar
Zumo de 2 limones

Elaboración

Hervir el agua con el azúcar y el licor e infusionar el té. Una vez infusionado, colar y añadir la gelatina. Lavar las fresas y darles un hervor en ese caldo, dejarlas escurrir bien y montar la terrina, intercalando capas de fresa y gelatina.

Preparación de la crema de fresa

Hervir la leche junto con la nata y la glucosa. Infundonar la hierba Luisa. Colar y añadir el azúcar y la ralladura de limón. Montar en la sorbetera.

Preparación del carpaccio de fresa

Hervir las fresas con el jarabe y el agua. Colar con una estamena y añadir el zumo de limón.

Preparación de la terrina

Macerar y pasar por el pasapure. Añadir un poco de nata montada.

Forma de presentación

Cortar en laminas la terrina. Intercalar 2 o 3 laminas con la crema de fresa y la sopa de fresas.



Foie gras en costra
de sal y cereales,
makela de lengua,
queso y jamón

Rte. MIRAMÓN ARBELAIZ

Ingredientes para 4 personas:

4 tacos de foie gras

21 de outubro

1. Jornada de trabajo

2 cebollas frescas en juliana

Il existe de nos

Isanthus ruber

2 verres de vin blancs

2 metros en altura

Lemon Merico

Folclore de lingua

Queso de cabra

150 gr cinco cereales: mijo, cente-
no, avena, trigo y cebada.

50 pr. set

1. *Let's*

**Hojas de rucula y emulsion de
legumbres con aceite de piñones**

flavoración:

Dorar la lengua en aceite de oliva y salar. Añadir la cebolla
suave. Añadir el vino, introducir la lengua y cubrir con el
caldo. Comprobar el punto de cocción y retirarlo. Dejamos
que se enfríe. Lo reservamos.

Cortarlo en la maquina de fiambres en el numero dos.

Montamos como si de un mallojas se tratase. Primero el jamon ibérico. Lo prensamos todo muy fuerte. Lo cubrimos

Molemos los cereales y les añadimos la sal. Asamos el tronco de foin gras a baja temperatura (30° C) durante 12 h, se le agregamos un poco de agua y se cocina el tronco de cereales y lo gratinamos.

Concedo a la p... (en el momento de la ...)

Firmado en ...

Dada en ...

Ponones.



hiru orti de pimientos, anchoas y chicharro

Rte MIRAMON ARBELAIZ

Ingredientes para 4 personas:

100 g de
Pimiento rojo
Pimiento verde
Pimiento amarillo
Chicharro
Anchoas
Pimienta negra molida
Laurer
Aceite, sal
Azúcar

100 g de Nata
100 g de Anchoa en salazon
Nata

100 g de Aceituna negra
Vinagre de Jerez
Vinagre Forum
Azúcar y aceite de oliva

100 g de Salsa de perejil
Ajo, perejil, aceite de oliva

Elaboracion:

Limpiamos bien las anchoas y el chicharro quitando las espinas. Los marinamos.

Asamos los pimientos en el horno. Retiramos la piel y las pepitas de los mismos. A continuacion los marinamos en aceite, sal, azúcar, pimienta negra molida y laurel.

En un molde rectangular pondremos una capa de pan de molde como base. A continuacion colocaremos en este orden una capa de pimiento verde, chicharro, pimiento rojo, anchoa y pimiento amarillo. Tapamos y ponemos un peso durante dos dias que suelte el aceite y se compacte.

Preparacion de la nata y anchoas:

Ponemos a hervir la nata y las anchoas en salazon. Dejamos enfriar y colamos. Se espuma con sifon a la hora de servir.

Preparacion de la aceituna negra:

Deshuesamos y limamos las aceitunas negras. En una cazuela ponemos azúcar para hacer un caramelo, añadiendo vinagre de Jerez y Forum. Dejamos reducir entre 5 y 10 minutos. Añadimos la aceituna y dejamos cocinar hasta que se cocine. Una vez enfriado lo mezclamos con el aceite de oliva.

Preparacion de la salsa:

Trituramos dos dientes de ajo, un manojo de perejil y aceite de oliva.

Preparacion del pan tostado:

En el centro del plato colocamos una porcion de hiru orti. En la parte superior derecha ponemos la espuma de anchoa. Añadimos el hiru orti con la vinagreta de aceituna negra. En la parte inferior del plato colocamos una rebanada de pan tostado al horno que ahñaremos con la salsa de perejil.



Juego de bacalao,

Rte. M RAMÓN ARBELAIZ

Ingredientes:

5 lonjas de bacalao
patata
2 patatas cocidas
Agar agar
1 txangurro
Patata de bacalao
Sésamo
ajo
Sal

Elaboración:

Para el caldo de bacalao

Poner en una cazuela 2 lonjas de bacalao, 4 patatas troceadas, 2 pimientos verdes y un poco de perejil. Cubrir con el fume y dejar hervir a fuego medio durante media hora. Poner a punto de sal, triturar y colar.

Reservar un poco de caldo y el resto lo ponemos a punto de agar agar.

Para la brandada de bacalao

Confeccionar la brandada de bacalao con su propia gelatina y aceite hasta darle consistencia deseada.

Hacer un rulo no muy gordo y cuando este frío lo rebozamos en los bozamos de sésamo.

Cocer unas 7 patatas medianas en una cazuela con un poco de sal. Las dejamos escurrir bien y le añadimos txangurro para darle sabor. Tritamos bien y damos un punto de sal.

Final y presentación

Cortar los dos lados de la patata cocida (en forma de grosor).

En un molde ponemos en el centro un poco de txangurro cocido y de nuevo caldo de bacalao para a continuación echar extender bien la patata. Se termina con otra capa de bacalao y un poco de su caldo.

En el centro del plato poner el taco de bacalao. Napar con el caldo de bacalao sin agar agar habiéndole montado con un poco de aceite y sacando la máxima espuma posible.

Encima del taco de bacalao ponemos el rollo de brandada rebozado en sésamo de forma vertical. Decoramos con un poco de perejil frito y un ajo fresco blanqueado.



Terrina de ostras con dos berzas, infusión de pomelo, manzana y limón

Rte. MIRAMÓN ARBELAIZ

Ingredientes para 4 personas:

16 ostras carnosas

5 hojas de berza rizada verde

4 hojas de berza roja (Lombarda)

1/2 cucharadita de pomelo deshidratado

1/2 cucharilla de manzana deshidratada

1/2 cucharilla de limón

Agua

Hojas de gelatina

Agua de mar

Sal

Elaboración:

Poner agua a cocer en dos cazuelas separadas.

Cuando empiece a hervir echar las dos berzas cada una a su cazuela. Dejar que hiervan un minuto y medio, retirar y enfriar en agua con hielo.

Abrir las ostras y separar la carne de su agua. Reservar en el frigorífico.

La mitad de la infusión de ostras se reserva en un vaso a parte de la otra infusión de pomelo, manzana y limón (ostra)

A la otra mitad de agua de gelatina le añadiremos 1/2 vaso de agua de ostra y la otra infusión de pomelo, manzana y limón. Lo cubrimos y lo dejamos infusionar hasta enfriar.

Final y presentación

Montar por capas las berzas y la ostra realizando una terrina. Dejar reposar 24 h. en el frigorífico.

Colocar un trozo de la terrina en el centro de un plato hondo. Rociamos alrededor con la infusión de agua de ostra y frutas.



Caldo concentrado de bacalao con panes de sopako, ciruelas y tomate confitado

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo concentrado:

1 Kg. de pieles de bacalao desalado

1 l/2 l. de agua.

Para el pan de sopako

4 rebanadas de pan

1 l. de caldo de ave

Para las ciruelas:

4 ciruelas secas con hueso

250 gr. de vino tinto, canela en rama (1 trozo de 3 cm. de largo)

1 hoja de laurel

Para el tomate confitado:

8 tomates cuartos

sal

azúcar

pimienta negra

30 gr. de aceite de oliva.

Elaboración:

Para el caldo concentrado:

Lavar las pieles de bacalao ya desaladas y ponerlas a cocer en agua. En cuanto empiece a hervir, bajar el fuego al mínimo y dejar que cueza a pequeños borbotones hasta que reduzca a una cuarta parte del líquido. Una vez reducido colar el caldo y poner a punto de sal. Reservar.

Para el pan de sopako

Poner a tostar las rebanadas en el horno a 200° C. Una vez tostadas, cortar por la mitad y ponerlas en un bol. Añadir el caldo de ave y dejar que se cocine a fuego lento hasta que el pan tenga una textura medio mucosa (1 h- 1.2 h. aprox.) Una vez cocidas, escurrirlas y cortarlas a lo ancho en dos. Reservarlas.

Para las ciruelas:

Colocar el vino tinto con canela y el laurel a hervir. Dejar que hierva 2 minutos y retirar. Dejar que repose 3 minutos e introducir las ciruelas. Dejar macerar hasta que estén blandas. Una vez maceradas, escurrirlas y cortarlas a lo ancho con cuidado para no romperlas al quitar el hueso. Reservar.

Para el tomate confitado:

Poner un cazo con agua a hervir. Mientras tanto, hacer un pequeño corte a los tomates en la parte superior. En cuanto hierva el agua, introducir los tomates en el agua durante 30 segundos. Sacarlo a un bol con agua y hielos para cortar la cocción. Pelarlos y disponerlos en un bol. Aliñarlos con una pizca de sal, azúcar, un poco de pimienta y un chorrito de aceite de oliva 0.4°. Colocarlos en una placa de horno a 80° C durante 4-5 horas aprox. Tiene que arrugarse como una pasa pero quedando el interior jugoso.



10-11-12

Para el pistou:

- 1 ramillete pequeño de perejil
- 350 gr de aceite de girasol
- 15 gr de queso parmesano
- 1-2 diente de ajo pelado
- 3 guindillas picantes.

Para el taco de bacalao:

- 4 tacos de bacalao desaliado de unos 100 gr cada uno
- 1 l de aceite de oliva (donde se hayan frito unos ajos)

Para cada plato:

- 2 medias ciruelas
- 2 rectángulos de pan de sopa
- 2 tomates confitados
- 2 hojas de roquete forage,
- 1 taco de bacalao 4 c/s de caldo concentrado
- 1 c/s de pistou.

Para el roquete (forage)

Lavar bien las hojas de oruga en agua fría. Escorrir y reservar para abnarlas en el ultimo momento.

Para el pistou:

Lavar el perejil en agua fría. Secarlo y trocearlo a grosero modo. Cubrirlo con el aceite de girasol y dejarlo macerar durante una noche. Al día siguiente, mezclar con la sal, el queso, el ajo y las guindillas picantes y triturar todo bien. Colar y sazonar.

Para el taco de bacalao:

Calentar el aceite de oliva a 65° C. Una vez alcanzada la temperatura, sumergir los trozos de bacalao y dejarlos cocer en este aceite durante 3-4 minutos.

Final y presentación:

Calentar el caldo concentrado de bacalao. Calentar también el aceite de oliva y ajos y seguir con el proceso de cocción del bacalao. En una bandeja colocar el pan de sopa, el tomate y las ciruelas. Calentarlas un poco en el horno. Cuando el bacalao este a punto, escurrirlo y colocarlo en el centro del plato. Una vez caliente la guarnición, disponerla en el plato a recoger del bacalao. Añadir el caldo concentrado caliente por encima del bacalao y la guarnición.

Disponer las hojas de roquete aliadas con el aceite de oliva en el ultimo momento encima del taco de bacalao. Cuando se sirva el plato caliente, se le servirá también un poco de pistou picante de perejil en forma de hilo.

Elaboración:

En las cigalas se hace el caldo. Separar en tres partes cada cigala: cabeza, pinza y cuerpo.

Con la ayuda de un escorpión se rompen las pinzas de las cigalas para la cabeza por la parte posterior de la boca, y se arrojan.

Guardar todo por separado en la nevera.

En una cazuela se ponen todos los ingredientes juntos. Dejar que el conjunto rompa en hervor, bajar el fuego, y dejar cocer por espacio de 2 horas. Dejar reservar.

Para el papel lavado.

Reservar fuera de la nevera.

Para el sofrito en suero.

Pitar y cortar muy fino de la cebolla. En un cazo pochar hasta que este hecha. Se debe de pochar muy poco a poco.

Por otro lado hervir en agua de mar se escalda el tomate. Fríarlo y pelarlo. Poner el tomate y picar las pipas.

La carne de tomate se pica a pasta, grosor que la cebolla. Agregar sobre el cazo de la cebolla pochada y dejar pochar poco a poco hasta que pierda todo el agua y quede totalmente seco.

Después introducir en horno a 70° C por 10 minutos y tras este tiempo, con la ayuda de una espátula de goma, pasar todo el sofrito por un tamiz.

Agregar el anís y la sal. Reservar en la nevera.

Para el caldo de agua.

Desalar en agua durante 3 horas la lechuga de mar.

En un cazo calentar el caldo de legumbres hasta 70° C y agregar la lechuga de mar. Tapar con una tapa y dejar infusionar durante 1 hora y media que se enfríe. Dejar y reservar dentro de la nevera.

Para la vinagreta.

En un plato se arman las hierbas amasadas. Con la ayuda de un cuchillo bien afilado picarlas finamente, pero sin machacar.

Restaurante MUCAR.TZ

Ingredientes para 4 personas:

4 unidades de 150 gr cada una

1 kg de carne de cerdo

5 gr sal fina

Para el caldo de legumbres:

1 kg de garbanzo

1 kg de lentejas

1 kg de arroz

20 gr paprika

3 gr comino

1 kg de zanahorias

2 huesos

1 kg de carne de cerdo

1 kg de paprika

"Cerveza de mar"

Para el sofrito de la salsa

100 gr. cebolla

150 gr. tomate

5 gr. sal

5 ml. aceite oliva

5 ml. vinagre de uva

500 ml. agua

100 gr. germen de trigo

Para el caldo de algas

400 ml. caldo legumbres

100 gr. lechuga de mar

Para la vinagreta

20 gr. cebolla

40 gr. tomate

10 ml. aceite arbequina 1º

12 l. agua

5 ml. limón

5 gr. sal

Para las hierbas amasadas

7 gr. cilantro

7 gr. rúcula

3 gr. perejilo

Para los primulas

12 primulas

Reservar bien tapado en la nevera.

Por otro lado hervir el agua donde se escalfa el tomate. Entrar rápidamente. Pelar el tomate y quitar las pepitas.

La carne de tomate se pica muy pequeño. A la hora de picar deben de ser dados perfectos.

La cebolla se pica y se corta igual que el tomate.

Colocar el aceite en un cazo y pochar la cebolla con mucho cuidado sin que en ningún momento nos coja color. Una vez pochada apartar del fuego, agregar el tomate y añadir todo el aceite restante. Pasar todo sobre un bol y mezclar con mucho cuidado. Para terminar la vinagreta agregar el zumo de limón, la sal y las hierbas.

Para los primulas

Recoger las primulas del monte, limpiar bien y reservar bien dentro de la nevera tapado con un paño húmedo.

Para la presentación

En un cazo colocar 2 cucharadas de sofrito y calentar y agregar el germen de trigo. Mezclar hasta conseguir una masa espesa y agregar las hierbas amasadas. Mezclar bien y reservar en un lugar de calor.

En otro cazo se calienta el caldo de algas hasta los 70º C.

Dorar las cigalas en la plancha con 20 ml. de aceite oliva virgen. Agregar un poco de sal y colocar en la salamandra a calor medio durante un minuto.

Con la ayuda de dos cucharas hacer una quenelle de germen de trigo en cada plato hondo. Sobre la misma colocar la cigala dando volumen.

Agregar un poco de sal de escamas y alrededor de la cigala colocar el paño lavado intentando dar volumen.

Agregar el caldo de algas justo hasta cubrir la quenelle. Sobre la cigala poner 3 petalos de primulas.

Saltear las cabezas junto con las pinzas en la plancha con 10 ml. aceite oliva. Antes de retirar de la plancha agregar la vinagreta de hierbas y retirar a la salamandra.

Calentar por espacio de 2 minutos y repartir en 4 platos diferentes.



Deshielo de flor de azahar con bizcocho de pistacho, flores escarchadas y granizado de rambután

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el bizcocho de pistacho
200 gr. de azúcar lustre
6 huevos (385 gr.)
200 gr. de mantequilla
380 gr. de pistacho entero repelado.

Para la arena de pistacho
200 gr. de bizcocho de pistacho.

Para el deshielo de flor de azahar
400 ml. de leche de vaca
60 ml. de aceite de girasol
10 gr. de agua de azahar
3 gr. de lecitina de soja.

Elaboración:

Para el bizcocho de pistacho

Calentar agua en un recipiente y fundir la mantequilla al baño María. Triturar el pistacho con ayuda de una batidora de vaso hasta que quede lo mas fino posible. Reservar en el bol fuera de la cámara.

Por otra parte, colocar otro baño María a unos 50° C. Reservar la mantequilla que se fundió en el primer baño María en el bol de la montadora, en el cual se hará la mezcla de ingredientes. Batir para permitir que se mezclen los ingredientes y hacer mas espesa. Una vez espesa, incorporar el pistacho y batir hasta que quede bien integrado. Batir a velocidad media durante 10 minutos, dando nos de una espátula de goma.

Untar con mantequilla las paredes de dos moldes y espolvorear una fina capa de harina para evitar que se adhiera la masa durante la cocción. Precalentar un horno a 170° C. Servir en los moldes el contenido de la mezcla, primero untando por espacio de 25 segundos. Tras la cocción, sacar del horno el bizcocho fuera de la cámara cubierto de film alimentario.

Para la arena de pistacho

Cortar de los 200 gr. de bizcocho todas aquellas partes externas de color oscuro o verde. Triturar en pequeños trozos e introducirlos en una deshidratadora o hornearlos para eliminar la humedad durante 10 minutos a 40° C. Los trozos de bizcocho y reservarlos en un recipiente con un producto que absorba humedad, para preservar su textura arenosa. Estos productos de venta es en la mayoría de supermercados, principal para evitar que se pudran y conservar la humedad es recomendable el uso de gel de sílice.

Para el deshielo de flor de azahar

En un cazo alto hervir la leche de vaca el aceite de girasol, el agua de azahar y la lecitina de soja. Subir la mezcla a unos 55° C y batir con una varilla.



[illegible]

8 flores de acacia

$$\tilde{\gamma} = \tilde{\gamma}(t) = \tilde{\gamma}(t_0) + \int_{t_0}^t \tilde{\gamma}'(s) ds = \tilde{\gamma}(t_0) + \tilde{\gamma}'(t_0)(t - t_0) + o(t - t_0)$$
$$\Delta \rho^{\text{eff}} = \rho^{\text{eff}}_{\text{in}} - \rho^{\text{eff}}_{\text{out}} = \frac{1}{2} \left(\rho^{\text{eff}}_{\text{in}} + \rho^{\text{eff}}_{\text{out}} \right) \left(\frac{\rho^{\text{eff}}_{\text{in}} - \rho^{\text{eff}}_{\text{out}}}{\rho^{\text{eff}}_{\text{in}} + \rho^{\text{eff}}_{\text{out}}} \right)$$
$$\therefore H_{\text{eff}} = H_0 + H_1 + H_2 + \dots + H_n + \dots$$
[illegible]

Por otro lado, colocar una bandeja con papel sustrazado dentro del aparato que mas frio podamos conseguir. Si se cuenta con un bafidor de temperatura, mejor. Seria de gran ayuda disponer de otra bandeja del mismo tamaño pero con una hondura considerable, 15-20 cm., para que haga las veces de campana.

Llevar la mezcla en dos cazuelas a la temperatura indicada cerca de la fuente de frío. Obtener con ayuda de una batidora eléctrica una espuma de leche que se mantenga en la superficie del líquido para que se airee y forme una espuma aérea. Proseguir la cocción hasta obtener la consistencia deseada. Dejar reposar esta espuma durante 5 minutos antes de su incorporación, para la eliminación de la parte líquida. Dejar reposar la espuma en la parte semi seca.

[illegible]

Para las flores escarbatadas

Poner en remojo las hojas de gelatina en abundante agua fría. Secar con papel absorbente y cortar en tiras de 1 cm de ancho y 10 cm de largo. Poner a hervir en 1 litro de agua durante 10 minutos. Añadir 1 cucharada de azúcar y 1 cucharada de leche. Hervir 5 minutos. Añadir 1 cucharada de leche y 1 cucharada de azúcar. Hervir 5 minutos. Añadir 1 cucharada de leche y 1 cucharada de azúcar. Hervir 5 minutos.

ratura para evitar la coagulación por frío. En una bandeja servir el azúcar granillo. Con ayuda de unas pinzas y sosteniendo con cuidado por el tallo, sumergirlas en la mezcla líquida de una en una sin soltarlas. A medida que se extraigan, pasar por el azúcar granillo y lograr la adherencia de la mínima cantidad que cubra toda la flor como una escarcha. Introducir en un aparato que actúe como deshidratador y mantener por espacio de 12 horas a 35° C. Reservar en un recipiente con atmósfera seca.

Preparación de rambutan

Pelar el rambutan y congelar de la manera más rápida y con el mayor frío posible. En congelado, rallar y reservar helado. Calcular una hermosa cucharada por persona. Evitar descongelarlo. Servir inmediatamente y con la máxima celeridad posible, en el momento de servir el postre.

Forma y presentación

Cortar el bizcocho en rectángulos de 8x4 cm. y retirar bien las esquinas tostada. Provisto de guantes de latex raspar el bizcocho de una forma irregular hasta que adquiera la apariencia de un tapiz de musgo.

Poner en el lado izquierdo de cuatro platos rectangulares el musgo de bizcocho. Sobre este, cayendo al centro, la arena de bizcocho de pistacho. Introducir dos flores de saúco y otras dos de acacia entre las dos mezclas. En el último momento colocar el rambutan rallado entre el bizcocho y la arena para que simule un deshielo.

Terminar colocando la espuma de azahar cuidadosamente sobre el bizcocho de pistacho.

Ensalada de hierbas de bosque de ha, as y láminas de champinon con base de patata ratte cocida en un caldo de levadura y trufa

Restaurante MUGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para la patata

- 180 gr. de patata Ratte
- 1/2 l. agua
- 7 gr. de sal
- 15 ml. de aceite oliva virgen
- 13 gr. de levadura

Para las hierbas

- 200 gr. de sisa de primavera

Para el caldo de levadura con

- 450 gr. de champinon
- 4.8 gr. de levadura
- 2 gr. de sal fina
- 500 ml. de caldo de legumbres

Elaboración

Para la patata

En un cazo colocar a hervir el agua junto con 10 gr. de sal. Pelar las patatas y cascar en trozos no muy grandes. La patata debe de estar un poco dura, no cocida del todo.

Escurrir y agregar la levadura. Romper con la ayuda de un tenedor. Agregar la sal y el aceite de oliva, mezclar y reservar fuera de la nevera tapado con papel de aluminio para que no se oxide.

Para las hierbas

Coger las sisas mas frescas posibles. Con la ayuda de un pincel quitar todos los restos que tienen en la superficie. Si hace falta, utilizar una puntala para lo mismo.

Evitar meter las sisas en agua. Reservar en la nevera tapando con un pano humedo.

Para el caldo de champinon

Limpiar los champinones en abundante agua. Partir cada champinon en 4 y colocar en un puchero alto. Agregar el caldo de legumbres y colocar a fuego lento. Una vez que el caldo este caliente dejar cocer durante 1 hora. En ningun momento debe de hervir.

Despues de este tiempo pasar por un pano humedo y reservar en la nevera. Una vez frio agregar la levadura y la sal fina. Mezclar y volver a guardar en la nevera.

Para el caldo de legumbres

En una cazuela disponer todos los ingredientes juntos. Dejar que el conjunto rompa en hervor, bajar el fuego, y dejar cocer por espacio de 2 horas. Colar y reservar.



Para el caldo de legumbres

1 l. de agua

20 gr. de zanahoria

2 dientes de ajo

20 gr. de puerro

30 gr. de cebolla

30 gr. de garbanzos

1 hursu

100 gr. de carne rica en colágeno

Para las hojas verdes.

12 hojas de hiedra terrestre

12 hojas de oxalis

5 ml. de aceite oliva virgen

Para la trufa.

20 gr. de trufa aestivum

Para las hojas verdes.

Recolectar las hojas de hiedra y la oxalis muy frescas, lavarlos bien y ponerlos en el congelador con hielo y unas gotas de lejía.

Retirar sobre un trapo y después separar en moldes. 1 cada persona.

Para la trufa.

Reservar la trufa dentro de la nevera.

Caldo y presentación

Calentar la patata en un vapor. Mirar hasta que esté bien caliente.

Sacar las sisas de la nevera y con la ayuda de un cuchillo bien afilado sacar laminas muy finas.

Laminar la trufa también muy fina y luego cortarla en tiras finas. Mezclar ambas partes.

Colocar el caldo de champiñon a calentar muy lentamente.

En un plato hondo colocar la patata caliente y sobre la misma, la mezcla de trufa y sisas.

Colocar en cada plato las hojas correspondientes y poner a cada plato 5 gotas de aceite oliva virgen.

Calentar el jugo de champiñon hasta los 80° C y verter sobre los platos hasta cubrir justo la base de los mismos.

Lomo de anguila con romesco blanco y pasta de aceituna negra torrefacta

Restaurante MJGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el romesco

4 cabezas de ajo

20 gr. de aceite de oliva

10 gr. de sal

Para la espuma de almendra

50 gr. de almendra fresca

150 gr. de caldo

30 gr. de aceite de oliva sal

Para el pan torrefacto

60 gr. de pan de miga de pan de honaza

20 gr. de aceituna negra de Aragón sal

Para los ojos silvestres

16 ojos silvestres

Elaboración:

Preparación

Embaldurnar bien las cabezas de ajo con la sal y el aceite. Asarlas cubiertas de papel de aluminio en un horno a 130° C durante 3 horas aproximadamente. Dejar templar para poder pelarlos. Tienen que quedar totalmente blancos, sin restos de piel. No deben colorearse nada.

Colocar los tripolitos dientes en un colador y presionando con la ayuda de una cuchara, pasar la pulpa por la fina red, obteniendo así una untuosa crema de ajo.

Reservar a temperatura ambiente bien tapada.

Preparación de la espuma

Colocar todos los ingredientes menos el aceite dentro de la batidora eléctrica. Triturar a toda potencia por espacio de 2 minutos.

Colar el jugo obtenido. Es importante que filtre por su propio peso sin efectuar ninguna presión para que no pase ningún poso. Añadir el aceite de oliva y rectificar de sal. Reservar.

Preparación de la pasta

Des huesar la aceituna de Aragón. Deshidratarlas en un horno a 80° C durante 4 horas. Reservar.

Separar la miga de la corteza de pan con la ayuda de un cuchillo de sierra. Trocearla en trozos pequeños.

Triturar a toda potencia durante 30 segundos, en el triturador eléctrico junto con la carne de la aceituna negra deshidratada.

Hornear el resultado a 85° C durante 1 hora, removiendo homogéneamente.

Reservar en un lugar cálido.

Preparación de los ojos

Limpiar las liliáceas como si de un puerro se tratase. Reservar.

Preparación de la hierba limonera

Macerar durante 12 horas las hojas de la hierba limonera troceada con el aceite de oliva.

Picar en el triturador eléctrico junto con el aceite y el micri durante 4 min. Colar y reservar.

Para el pistón de uetba lo e
t e e

86 gr. de aceite de girasol

20 gr. de hierba limonera

Sal y merca

Para el lomo de anguila

4 lomos de 170 gr

20 gr. de aceite de oliva

Sal

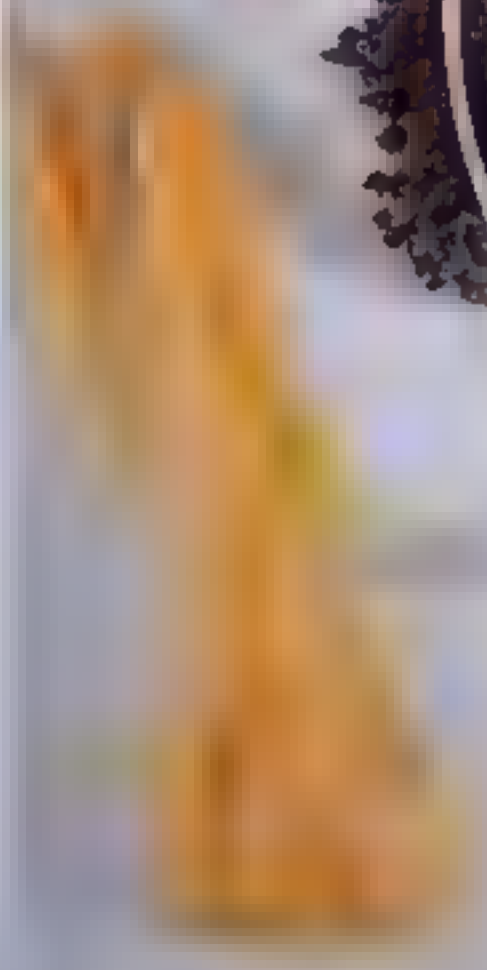
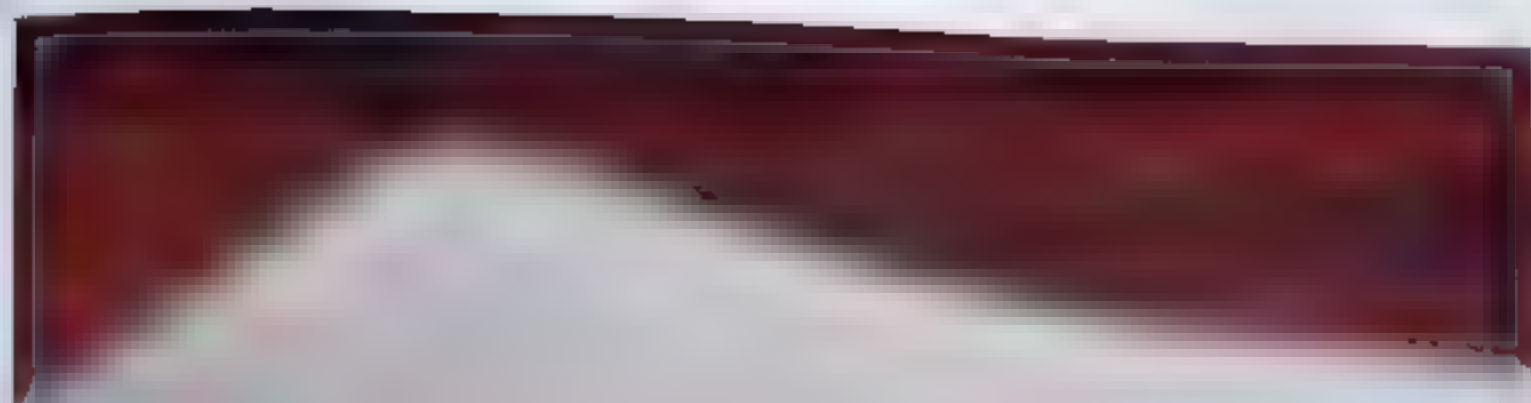
Preparación

Quitar la primera piel del lomo de la anguila. Separar los lomos de la espina central y volver a remontarlos dando la forma inicial de pescado. Envasarlos al vacío y cocer en un baño María a 65° C durante 15 min. Extraer de la bolsa y con la ayuda de un cuchillo muy afilado practicar unos pequeños cortes en las cuatro esquinas de los lomos por el lado de la piel. Practicar otros dos cortes superficiales por el mismo lado pero esta vez de un extremo a otro en diagonal, formando una X. Dorar sus pieles sobre una plancha de cromoduro con 1 ca. de aceite de oliva 0,4°, hasta volver crujientes dichas pieles. Una vez dorados, colocar los lomos de anguila superpuestos en una saamandra a 50° C.

Montaje y presentación

En la parte superior de un plato, colocar una cucharada colmada de pan torrefacto de aceitunas. Sobre él, apoyar cuidadosamente el lomo de anguila caliente dejando la mitad apoyado en el plato. Sazonar con sal de Maldon. En el margen izquierdo disponer 2 brotes de ajo alinados con el aceite de hierba de la on. Al lado de estos, trazar una cucharada de romesco caliente.

Colocar y esparcir el ajo de almendras con ayuda de un batidor eléctrico. Colocar la espuma justo al lado de trozo de anguila.



1
2
3

Restaurante MLCARITZ

Ingredientes para 4 personas:
$$= \frac{1}{2} (t_1 + t_2) \cdot \frac{1}{2} (t_1 + t_2) = \frac{1}{4} (t_1 + t_2)^2$$

Nel grosso marina

J. J. H. van der Velden

$$\int_{\mathbb{R}^n} |f(x)|^p dx = \int_{\mathbb{R}^n} |f(x)|^p dx = \int_{\mathbb{R}^n} |f(x)|^p dx$$
[illegible]
$$y_1 = \exp(-\lambda_1 t) \quad t \in [0, \infty) \quad \text{for } \lambda_1 \in \mathbb{R} \setminus \{0\}$$
[illegible]

541

Elaboración

11. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$

Sacar el fono de la cámara y dejarlo en una zona cálida para atemperarlo. Retirar con ayuda de una pinzalla las bridas que se encuentran en la unión de los dos lóbulos.

En una sartén bien caliente dorar el hígado entero por
 todos sus lados. Retirarlo y reservarlo. En la misma sartén
 preparar la salsa. Poner a fuego lento la mantequilla y el
 vino, y cuando estén bien calientes, agregar el hígado y la
 salsa de tomate. Cocinar a fuego lento durante 10 minutos.
 Servir caliente.

[illegible]

Subir la parrilla a unos 20 cms del fuego y tapar la viscera con una campana para que la incidencia de humo sea mayor. Dejar así por espacio de 5 minutos, sacar la parrilla con una aguja, mantener unos segundos, extraerla y poner la misma sobre el tabio para comprobar la temperatura interior del mismo, que deberá estar entre 30° C y 40° C en el centro. Colocar sobre una plancha caliente un papel de aluminio y poner encima las sardinas para cocinarlas de nuevo.

Puedes calentar el arroz "bomba" y el caldo de mar

1. Se debe tener en cuenta que el tiempo de ejecución de los algoritmos de optimización puede ser muy largo, especialmente en problemas de gran tamaño.

Acabado y presentación

Trocear los n.ºs en cuatro y colocarlos en el centro de otros cuatro platos soperos QUATKLM calientes. Sazonar con sal gruesa marina. Servir acompañado de una jarra con caldo de arroz "bomba" y lechuga de mar, que el camarero servirá en la mesa echando, alrededor del fue-gras, el equivalente a un decilitro aproximadamente.



Pectina tostada,
corazon de manzana
caramelizada y
requesón espumoso
sobre una financiera
de almendra

Restaurante MLGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el corazon de manzana

4 manzanas Graving Smith

456 ml. de agua

2 gotas de esencia natural de
almendra amarga

50 g de azúcar

Para la pectina tostada

5 gr de pulpa de manzanas

15 gr de azúcar

Para la financiera

40 gr de azúcar lustre

2 huevos (120 g. huevo líquido).

75 gr. mantequilla

85 gr de almendra en polvo

2 gotas de esencia natural de
almendra

Elaboración:

Para el corazon de manzana

Mezclar en un bol en agua, la esencia de almendra amarga y el azúcar. Pelar las manzanas procurando no deteriorar el rabillo de la fruta. Retirar toda la pulpa alrededor del corazon del fruto, dándole forma de cilindro de 2 cm. de diametro. Introducir en el liquido que hemos mezclado con anterioridad y dejar cocer a vapor. Introducir en un baño María precalentado a 85° C. Cocer durante 1 y 3/4 de hora. Cortar la coccion en agua con hielos.

Para la pectina tostada

Trocear la pulpa en dados de 1x1cm, disponer en una cazuela de cobre de 16 cm. de diametro y espolvorear con el azúcar. Tapar y dejar cocer, sin remover ni agitar, hasta que la manzana este hecha, sin que los dados pierdan la forma. Retirar la tapa, subir el fuego y mantener hasta que la base de la manzana se caramelicé. Dejar enfriar y cortar, sin despegar, en rectangulos de 9 X 3 cm.

Para la financiera

Tamizar la almendra en polvo. Derretir la mantequilla al lado de la chapa sin llegar a derretirla. Montar los huevos con el azúcar lustre en maquina con agua caliente en su base como baño María, para ayudar su esponjado. Cuando se levante la varilla y carga un cordon se entiende que estan montados. Reducir la velocidad a lo mas lento para añadir la mantequilla en hilo fino, pero sin parar. A continuacion y sin perder tiempo retirar de la maquina y añadir en el mismo bol la almendra en polvo con una lengua o con la mano. Para hornear subir el horno a 170° C y en moldes individuales de 2 cm. de altura, hornear por espacio de 10-14 minutos. Desmoldar y reservar en un recipiente hermetico para preservar de la humedad.



Para el requesón espumoso:

100 ml de leche de oveja

4 gotas de esencia natural de violeta

5 g de azúcar

Suf

Además:

Flores de Viola riviniana

Para el requesón espumoso

Hervir la leche en caso de ser cruda. Si fuera tratada añádale un poco de sal y escuela las gotas de esencia y la sal.

Mantener las flores en un recipiente con agua, remojando el día para mantener su frescura. Siempre con el cuidado de no dañar la delicada flor.

Final y presentación

Cuadrar las financieras para formar rectángulos de 7 x 1 cm. Con ayuda de una espátula extraer los rectángulos de pectina caramelizada y colocarlos sobre las financieras, en la parte tostada hacia arriba. Con la punta de un cuchillo, presionar el rectángulo para cubrir totalmente toda la superficie, hornear en un horno a 70° C.

Extraer los pedúnculos del vacío. En una sartén disponer la mitad del líquido de cocción y reducir hasta formar un caramelo ligeramente tostado, agregar con otro poco de líquido de cocción y agregar los corazones de manzana. Bañar constantemente durante 5 minutos con el caramelo, mientras se calientan, para formar un glaseo.

Disponer en el centro de cuatro platos la pectina tostada. Al lado acomodar el corazón glaseado de manzana.

Calentar la leche y espumar con un batidor eléctrico. Colocar alrededor y entre la pectina. Finalizar espolvoreando las flores de Viola riviniana.

Posos de café espresso sobre sopa fría de cacao con crema ligera de achicoria y piel de leche natural de caserío

Restaurante MJGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para las galletas

25 gr. de azúcar

25 gr. de harina de almendra

15 gr. de harina de trigo

6 gr. de cacao en polvo

5 gr. de café molido lly

20 gr. de mantquilla

2 gr. de sal

Para la sopa de cacao

25 ml. de nata líquida

42 ml. de agua

9 gr. de pasta de cacao

6 gr. de cobertura de
cacao 56 %

Elaboración:

Para las galletas

Derretir la mantequilla a baño maría y separar la grasa del suero. Dejar enfriar sin que llegue a solidificarse.

Por otro lado, unir los demás ingredientes en un bol. Añadir la mantequilla poco a poco a medida que se mezcla con el resto de ingredientes. Una vez bien homogéneo, reservarlo bien filmado.

Para hornearlas extraer pequeños trozos de masa del tamaño de un garbanzo y de forma irregular. Hornear en un horno a 145° C durante 20/25 minutos. Cocidos y fríos, guardarlos en un recipiente hermético preservándolos de la humedad.

Para la sopa de cacao

Por un lado calentar la nata líquida, el agua, la mantequilla y la glucosa juntos. Por otro, mezclar en un bol la manteca de cacao y la cobertura ralladas, la Gianduja y el cacao en polvo. Filmar el recipiente y derretir el conjunto al baño María. Derretido, apartarlo del fuego.

Cuando las dos mezclas estén a 35-40° C aproximadamente, unir las en el batidor eléctrico a 30° C, media velocidad durante 6-7 minutos. Colar y reservar en el frigorífico.

Para la crema de achicoria

Hacer una infusión con el agua y la achicoria durante 5 minutos. Pasado el tiempo filtrar el extracto con la ayuda de una estameña de tela. Reservar.

Colocar en el bol de un batidor eléctrico a varillas la gelatina remojada y escurrida, el azúcar y la infusión de achicoria. Mezclar los ingredientes con delicadeza; una vez homogéneo, montarlos a la máxima potencia del aparato durante 30 min aproximadamente hasta que estén bien montados, como unas claras. Reservarlo en cámara bien tapado.

12 gr. de Guandaja
6 gr. cacao en polvo
5 gr. de manteca
4 gr. de glucosa

Para la crema de achicoria:

100 ml. de agua
12 gr. de achicoria
15 gr. de azúcar
1/2 hoja de gelatina

Para la piel de leche:

500 ml. de leche de caserio
125 ml. de nata líquida

Ademas:

Sal de Guerande

Para la piel de leche:

Mezclar la leche de caserio y la nata líquida en una cazuela baja y de 30/35 cm. de diametro. Hervirla. Cuando hierva, removerla con una varilla y dejar que vuelva a hervir. En este momento se retira el fuego y se tapa con la propia cazuela. Se cubre la cazuela con una mantita para que no se enfríe y se reserva en la cámara frigorífica.

Lo ideal es hacerla de víspera para que la grasa se solidifique en la superficie.

A la hora del pase cortar la nata espesa en rectángulos de 3x2 cm. y 1 cm. de grosor. Disponerlos sobre una bandeja fría y taparla con una mantita para que no se seque.

Final y presentación:

Sobre cuatro platos llanos hacer un dibujo con la sopa de achicoria. Sobre este se hacen cuatro ramos de dos cucharadas de galletas de café.

Sacar un trozo de crema de achicoria y cortar 12 rectángulos de 3 x 2 cm. y 1 cm. de grosor. Disponerlos sobre una bandeja fría.

Escurrir los rectángulos de nata con cuidado y ayuda de una espumadera. A medida que se escurren se cubren con la crema de achicoria cubriéndola como si de un ravioli se tratase, dejando el lado húmedo hacia arriba.

Colocar la crema de achicoria y nata sobre los platos paralelos a las galletas. Sazonar la superficie de cada piel de leche con tres granos de sal de Guerande.



Rabos de cerdo ibérico estofados en un fondo untuoso de legumbres y verduras con fideos kuzu

Restaurante MJGARITZ

Ingredientes para 4 personas:

Para el rabo

2 rabos de cerdo ibérico

Para el caldo de verduras

1'5 l. de agua

1 zanahoria pequeña

3 cr. de puerro

1 diente ajo

1 cebolla

75 gr. de garbanzos remojados
de víspera

1 hueso

200 gr. de carne rica en colágeno.

Para el kuzu kuzi

5 dl. de caldo

0'5 dl. de salsa de soja

20 gr. de kuzu kuzi.

Para la flor

40 flores de rabano

Elaboración

Preparación

Escaldar los rabos y con una cuchilla de afilar eliminar todos los pelos que tenga. Envasarlos al vacío y cocinarlos a 92° C durante 15 horas. Una vez cocidos desmenuarlos con la ayuda de una puntilla, envolverlos en film y enfriarlos. Guardar su propio jugo de cocción.

Preparación de legumbres

Limpiar bien toda la verdura, trocear e introducir dentro de un puchero junto a todos los ingredientes. Cuando hierva poner el fuego al mínimo y dejar cocer durante 5 horas.

Para el kuzu kuzi

Colocar el caldo con salsa soja en un puchero y una vez que rompa a hervir agregar el kuzu kuzi y dejar cocer por espacio de 30 minutos. Escurrir y reservar en la nevera con su propio líquido.

Para la flor

Coger las hojas y reservarlas en la nevera entre papel absorbente.

Montaje y presentación

Regenerar el rabito al baño María a 70° C durante 20 minutos y cortarlo por la mitad. Servirlo sobre el kuzu kuzi caliente y salsear con su propio salsa. Coronar con 10 flores de rabano



con cardo rojo, avellanas y habas de cacao

Restaurante RODERO

Ingredientes para 8 personas:

Para el arroz de cardo:

8 pencas de cardo rojo de 12 cm
agua, sal y harina

Para el crocanti:

2 pencas de cardo rojo, 50 gr. de
jamón ibérico picado, 2 ajos
frescos, 200 gr. de lomo de bacalao
en dados de 2x2, 16 laminas
de trufa negra (tuber melanosporum),
aceite de trufa blanca
(tuber magnatum)

Para el emplatado de la trufa:

100 gr. de chalota en juliana
300 gr. de tripa de bacalao des-
atadas, 325 gr. de lomos de baca-
lao uruguayo, 625 gr. de patata
cachetada (mona lisa),
700 gr. de agua mineral
375 ml. de suero de bacalao,
125 gr. de nata, 100 gr. de almendra
granulada, 300 gr. de agua.

Para el crocanti:

50 gr. de avellanas, sal gorda
50 gr. de habas de cacao

Elaboración

Para el arroz de cardo:

Lavar las pencas de cardo rojo y cocerlas en una hoga-
queta a fuego lento hasta que estén tiernas (40 min aprox).
Dejar enfriar en su caldo, escurrir, fletear hasta que se to-
quen manejables y dar forma de aro.

Para el crocanti:

Cocer las pencas de ajo al manera escurrir, cortar en dados
y saltar con ajo fresco y jamón. Confitar los dados de baca-
lao en aceite de oliva virgen extra (50° C 2min)

Laminar la trufa y conservar en aceite de trufa blanca

Para el emplatado de la trufa:

Remojar la almendra granulada con el agua y la nata duran-
te 12 horas. Pochar la chalota e incorporar las tripas y los
lomos de bacalao. Rehogar y añadir las patatas. Mojar con
el agua y el jamón y cocer a fuego suave hasta que la pa-
tata esté cocida.

Triturar en la thermomix durante 30 segundos y pasar
por la estamena.

Finalmente añadir la mezcla de almendra y cocer unos
minutos. Retirar del fuego, triturar en thermomix y colar.
Poner en sifon ISI con dos cargas (para 1,5 l. de capacidad) y
mantener al baño María.

Para el crocanti:

Pelar y picar las habas de cacao. Tostar las avellanas en sa-
gorna en el horno a 180° C. pelar y picar. Mezclar homoge-
neamente.

Emplatado y presentación:

Colocar el aro de cardo en el plato. Rellenar con el arroz
saltado, los dados de bacalao y la trufa con unas gotas de
aceite de trufa. Cubrir con la espuma de bacalao y espol-
vorear el crocanti.



1
2
3

Cubo de chocolate y calabaza con helado de pastis y regaliz

Restaurante RODERO

Ingredientes :

Aros de chocolate

Mousse de chocolate

Sopa de calabaza

Teja de calabaza

Helado de regaliz

Hierba luisa fresca

Para los aros de chocolate

Cobertura negra 70% cacao

Para la mousse de chocolate

125 gr leche 125 gr nata

15 gr de azúcar 40 gr de yema

350 gr de cobertura negra con el 70% de cacao

Para la sopa de calabaza

1 litro de agua, 2 gr. gelatina

300 gr azúcar 900 gr calabaza

100 gr zumo de naranja

Para el helado de regaliz

250 gr. leche, 37 gr nata líquida

15 gr leche en polvo, 15 gr glucosa

1,5 gr de estabilizante

20 gr. de polvo de regaliz por l.

50 gr de yemas, 50 gr de azúcar

10 gr de azúcar invertido

Para la teja de calabaza.

Calabaza, almíbar

Además,

hierba luisa fresca

Elaboración:

Para los aros de chocolate

Atemperar el chocolate y extenderlo sobre plástico especial para chocolate, formando aros de unos 7 cm. de diámetro. Enfriar y reservar

Para la mousse de chocolate

Hacer una crema inglesa con la leche, 125 gr nata (reservar los otros 500 gr.), la yema y el azúcar. Con la crema ya caliente anacar la cobertura negra. Remover hasta deshacer completamente el chocolate. Montar los 500 gr de nata y añadirla a la inglesa de chocolate cuando esté templada. Reservar en manga pastelera.

Para la sopa de calabaza

Cocer la calabaza troceada con el agua y el azúcar una vez este blanda, triturar en thermomix y colar. Añadir el zumo de naranja y la gelatina. Enfriar y reservar

Para el helado de regaliz

Hervir la leche, nata líquida, leche en polvo, glucosa, azúcar invertido, estabilizante y polvo de regaliz y hacer una crema inglesa con las yemas y el azúcar. Enfriar y turbinar.

Para la teja de calabaza

Cortar la calabaza fina y con un molde de unos 8 cm. de diámetro, bañar las ruedas de calabaza en un almíbar al 50% (50% agua, 50% azúcar) y secarlas en el horno entre 2 sheets hasta que queden secas y brillantes.

Montaje y presentación

Colocar el aro de chocolate en el centro de un plato sopero. Rellenar la base con una manga y la mousse de chocolate.

Colocar una quenefa de helado de regaliz en el centro y cubrir con la sopa de calabaza. Tapar con la teja de calabaza.

A la hora de servir, pinchar delante del cuarterte con un pincho caliente para hacer un agujero en el aro de chocolate y conseguir que fluya la sopa de calabaza.



1
2
3

Manjar blanco de almendra con toffe de amaretto y sorbete de salvia

Restaurante RODERO

Ingredientes:

1 l. de leche
40 gr. de nata
100 gr. de almendra granillo
100 gr. de azúcar
50 gr. de mantequilla
50 gr. de nata
200 gr. de azúcar
50 gr. de mantequilla
5 piezas de habas tonka
70 gr. de nata
2 l. de agua mineral

Para el sorbete de salvia

700 gr. de agua mineral
50 gr. de azúcar
50 gr. de salvia seca
50 gr. de agua mineral
10 gr. de leche en polvo
30 gr. de salvia
300 gr. de agua
2 hojas y media de gelatina

Elaboración:

Para el toffe de almendra

Cocer todos los ingredientes durante 10 min. excepto las gelatinas.

Retirar las cortezas de limón y naranja y triturar el resto durante 3 min. en la thermomix.

Colar por la estamina y añadir la gelatina previamente hidratada y cortada en 70 gr. aproximadamente.

Distribuir en los recipientes y poner a enfriar para gelatinice.

Para el toffe de amaretto

Amalgamar las nueces de gelatina y poner a calentar con el azúcar y las habas tonka picadas. Remojar la nata en agua para hidratarla y añadir la nata hidratada y la mantequilla a hervir retirar y añadir las nueces de gelatina.

Dejar enfriar y extender sobre el dulce de almendra.

Para el sorbete de salvia

Llevar a ebullición todos los ingredientes excepto las hojas de salvia y las gelatinas.

Dejar infusionar tapado durante 20 min.

Colar y montar a ebullición las gelatinas previamente hidratadas.

Dejar enfriar y turbinar.

Enlatar y presentarlo

Colocar una galleta sobre el toffe de amaretto y taparlo con una tela para evitar la salvia y una lámina de salvia.



Rulo de chipirón a baja temperatura con falso caviar y yogur de azafrán y curry

Restaurante RODERO

Ingredientes:

Para el rulo de chipiron

Chipirones grandes

agua

sal y ajo frito

Para la sopa de chipiron

Cebolla morada

chipirones

agua, sal y pimentón

Para el falso caviar

300 gr de salsa de chipiron

30 gr de tapioca

Para el picadillo de almendra

Almendra picada y ajo picado

Acornas

Sal Maldon

loncha fina de tocino ibérico

Elaboración:

Para el rulo de chipiron

Limpia dos chipirones grandes de los que utilizaremos únicamente los cuerpos.

Enrollarlos en forma de rulo con ayuda de papel film. Atar los extremos del rulo y cocer a 55º C durante 90 minutos dependiendo del grosor del chipiron, y espolvorearles un poco de ajo frito.

Para la sopa de chipiron

Pochar cebolla. Cuando este pochada añadir los chipirones y rehoger.

Añadir agua y dejar cocer durante tres horas. Colar y poner a punto de sal y pimentón

Para el falso caviar

Llevar a ebullición la salsa de chipiron y añadir la tapioca. Cocer durante 7 minutos y reservar

Para el picadillo de almendra

Tostar almendra picada y mezclar con ajo picado frito

Montar y presentación

Poner en el fondo del plato una cucharada de cebolla morada pochada.

Colocar encima el rulo de chipiron templado, sobre el un poco de sal Maldon y una quenefa de falso caviar

Espolvorear con el picadillo de almendra. Introducir una loncha fina de tocino ibérico templada en el centro. Por último servir la sopa.



fideos de aceitunas y su jugo cuajado al momento

Restaurante RODERO

Ingredientes para 4 personas:

8 salmonetes de 150 gr. cada uno

1 puerro

1 cebolla

2 zanahorias

Sal

agar agar

Para la pasta

100 gr. de harina de soja

20 gr. de aceitunas rellenas

20 gr. de almendra cruda

Agua

Elaboración:

Preparar los salmonetes y separar los lomos de las cabezas.

Las raspos y las cabezas las utilizaremos para hacer el jugo de los salmonetes.

Hacer un fondo con las verduras citadas anteriormente y las raspos de los salmonetes. Cocer durante 30 segundos, colar y reducir hasta conseguir que su sabor sea intenso. Poner a punto el caldo, añadir el agar agar. Hervir durante 5 minutos y reservar.

Marcar los lomos de los salmonetes a la plancha con ajo y perejil.

Para las fideos

Juntar la harina de soja y el agua. Trabajar hasta conseguir una masa compacta. Estirar en la máquina especial para pastas. Cortar y reservar. Hervir la pasta unos 3 minutos. Enfriar y reservar.

Para las aceitunas

Triturar con un poco de aceite de oliva en la turmix hasta conseguir una pasta que mezclaremos con los fideos.

Acabado y presentación

Colocar en un plato los fideos y unas almendras tiernas, encima los lomos de los salmonetes. Decorar con hierbas.

Calentar el jugo y servir en el plato en jarra aparte. Servir cuajando poco a poco.



Sopa de tomate y violetas con tuétanos de verduras, moluscos y gambas marinadas

Restaurante RODERO

Ingredientes:

Para la sopa

1'2 Kg. de tomate maduro
3 hojas de salvia
1 hoja de gelatina
1 mg. de perfume de violetas
sal, azúcar

Para la vinagreta de naranja

4 naranjas de zumo
1dl. de aceite de arbequina
10 perlas de "esferificación" de naranja

Para las verduras

1 tallo de nabo
1 tallo de cardo rop.
1 tallo de brocoli
2 espárragos trigueros en finas laminas.

Moluscos

8 gambas, 4 ostras, 8 berberechos frescos, 1 hoja de estragon fresco picado, sal Maldon

Elaboración:

Para la sopa

Lavar el tomate y la salvia

Añadir el aceite de arbequina y cocinar a fuego lento durante 1'4 parte de la sopa de tomate.

Añadir el perfume de violeta y poner a punto de sal y azúcar

Para la vinagreta

Obtener el zumo de las naranjas. Reducir 3/4 partes en el fuego. Dejar enfriar y añadir el aceite de arbequina.

Para las verduras

Hacer unas flores con un pelador girando los tallos sobre su base. Enfriar en agua con hielo para que se ondulen

Para las gambas y moluscos

Los berberechos refregarlos sobre la coque para limpiarlos con sal marina. Eliminar los restos de sal e introducir en aceite de oliva.

Abrir los berberechos con un poco de Martini y las ostras con un golpe de calor justo.

Legal y presentación

Colocar en un plato sopero las flores de cardo, brocoli nabo y espárragos. Poner encima las gambas, ostras y berberechos.

Añadir la vinagreta de naranja y las 10 perlas de las perlas esferificadas.

Espolvorear con el estragon picado.

Servir la sopa de tomate aparte.



三
子
子

Texturas de cardo rojo con anchoas,

100 gr de pistacho

Ingredientes.

300 gr de cardo cocido y guisado
de forma tradicional con
aceite.

100 gr de almendras frescas
100 gr de pistacho
100 gr de anchoas
100 gr de ajo fino

Acete de ajo fino

400 gr de almendras frescas

100 gr de pistacho
100 gr de anchoas
100 gr de ajo fino
100 gr de aceite de oliva

1 hoja de gelatina

6 uvas priadas y cocidas con su
pugo

Elaboración:

1. Preparar el acete de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho
300 gr de cardo rojo Triturar en la thermomix a 1000 C una

Colar y depositar en un molde frio para que solia fupie

las peneas de cardo, y rebozar con el pistacho picado pre-
viamente

1. Preparar el acete de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

Para el aceto de ajo fino

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

1. Preparar el aceto de ajo fino.
2. Triturar el cardo rojo y el pistacho

herbetechos.



Esponjoso de apionabo y moluscos con tallarines de tallos y bulbos

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

1 kg de esponjoso de apionabo

350 gr de apionabo

250 gr mantecquilla

300 gr de leche

1 kg de moluscos

4 ostrax

8 berberechos

8 mejillones

8 percebes

8 mejillones de roca

1 litro de tallarines de tallos y bulbos

1 kg

Tallo de brócoli

Tallo de coliflor

Bollo de apionabo

1 kg de harina blanca de repostería

1 kg de agua

Elaboración:

1. Preparar el esponjoso de apionabo

Cocer el apionabo y luego triturarlo en la thermomix con el resto de ingredientes, hasta conseguir una crema esponjosa.

2. Cocer los moluscos

Abrir los moluscos en agua salada hirviendo, con la ayuda de un colador, dando a cada uno su tiempo para que se abran sin apenas cocción. Reservar en lugar caliente

3. Preparar los tallarines

Obtener los tallarines del corte longitudinal de los costros tallos y tubérculos, que coceremos en tallarines de unos 2 cm. de ancho y lo mas finos posibles. A la hora de emplatar los salteamos en una sartén con una pizca de manteca y pimienta de Sencian

4. Preparar los copos de arroz verde

Suflar los copos de arroz verde en un aceite caliente sin llegar a dorar, hasta que quedan crujientes.

5. Montaje y presentación

A la hora de emplatar, colocar los moluscos en cada plato acompañados de los tallarines, la esponja de apionabo y decoramos con el aceite de trufa.

Handwritten text in a cursive script, possibly a signature or a short note, located at the top of the page.



Láminas de bacalao, olivas negras y anchoas ahumadas con jugo de tomate

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

Para el bacalao

3 tacos de bacalao de unos 200 gr
cada uno y caldo de bacalao

Para la pasta de olivas negras
del Bajo Aragón

Olivas negras del bajo Aragón

Para la espuma de anchoas
ahumadas

250 gr de anchoas ahumadas

10 cl de leche

15 cl de nata

Aromas

Crema de patata y jugo de tomate
extraído de tomates pera; hojas de
perifollo e hinojo.

Elaboración:

Para el bacalao

Confitar los tacos de bacalao en el caldo a 75° C durante
3-4 minutos y proceder a sacar las láminas.

Para la pasta de olivas negras

Triturar todos los ingredientes e introducir en un sitio

Para la crema de patata

Desmenuzar los tomates pera y triturar en un sitio
finas en una sartén.

Para el jugo de tomate

El jugo de tomate lo hacemos triturando tomates pera
maduros y los dejamos escurrir un par de días.
Se extrae la parte líquida y se filtra. Los tomates
usaremos para acompañar el resto del plato.

Para la presentación

Para el montaje utilizamos un aro, colocando en la base
una capa de pasta prensada de olivas negras y los tacos
de bacalao, la crema de patata y por último la espuma
de anchoas. En la base del plato vamos poniendo
hojas de perifollo y de hinojo para terminar el plato.
En la mesa el jugo de tomate



Lubina a baja temperatura sobre socarrat de hongos

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

- 4 lomos de lubina
- Tomato y oregano fresco
- 100 gr. de hongos
- 100 gr. de arroz
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 nuez de mantequilla

Elaboración:

Introducir los lomos de lubina junto con unas ramitas de oregano y de tomillo en una bolsa de vacío para cocer al vapor a 65° C durante 7 minutos. La dejamos reposar y la terminamos de dorar en la parrilla.

Por otro lado, preparamos el risotto dejándolo bien cremoso y lo que hacemos es introducirlo en unos moldes en la plancha para que se dore y quede tostado como el socarrat.

Como lo presentamos

Lo emplatamos junto con el lomo de lubina y se sazona con un jugo reducido de lubina y azafrán.



Sopa fría de hongos y mejillones con puré de brócoli

Restaurante YANDIOLA

Ingredientes:

Consomé:

20 cl. de consome de ternera
1 gelatina, 80 gr de hongos
1 ramillete de estragón y perejil
de

Guarnición de puré:

150 gr de brócoli cocido, 90 gr de
montequesito, sal y pimienta

Decoración de las guarniciones:

25 gr de quicosa, 50 gr de fon-
dant, 25 gr de avellanas tostadas
y picadas, 15 gr de zumo de
navarra

Arroz:

Mejillones, caído corto, sal

Elaboración:

Consomé:

Infundir el consome con los hongos durante 90 minutos.
Incorporar las hierbas y continuar durante 15 minutos
más el proceso. Colar y mezclar con la gelatina, previamente
puesta a remojo. Dejar enfriar hasta que el consome espese.

Decoración de puré:

Mezclar todos los ingredientes en la thermomix durante 2
minutos.

Arroz preparado:

Abrir los mejillones en un caldo corto, con un ligero toque
de calor hasta que se abran muy poco, para luego terminar
separándolos de la cascara con la ayuda de una puntilla.

Emplatar colocando la gelatina en el fondo del plato, dos
bolas de puré de brócoli a los lados, el guarnache, que ha re-
mos hecho de forma tradicional con los ingredientes espec-
ficados, encima y finalmente el mejillón con cuatro hojitas de
perifollo en el medio.



Bocadillo crocante de trufa y panceta ahumada, con ensalada de portobellos y crema ligera de apio-nabo

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes para 4 personas:

Para el bocadillo

8 laminas de pan de hogaza precocido y cortado en maquina de fiambres

8 laminas de panceta ahumada

66 gr. de trufa melanosporum cortada en laminas.

Para la ensalada

2 champiñones portobellos cortados en juliana fina

1/2 rama de apio blanco cortado en juliana fina

2 cucharulas de aceite de trufa sal en escamas.

Para la crema de apio-nabo.

50 gr. de apio-nabo pelado y cortado en dados

15 cc. de caldo

2º q. de nata

10 gr. de mantequilla sin sal pimentada

Elaboración:

Para el crocante

Formar cuatro cruces con las laminas de pan y la panceta ahumada. Separadamente la trufa cortada en laminas finas de la cruz formando un montoncito. Cerrar las cruces recogiendo las laminas de pan y panceta.

Para la crema de apio-nabo

Cocer los dados de apio-nabo en agua. Escurrir a vapor, caldo y la nata y triturarlo hasta obtener una crema fina. Anadir la mantequilla.

Para la presentación

En un plato de profundidad poner el crocante de portobello cubierto con el apio-nabo y aceite de trufa sal en escamas. Encima un montoncito. Encima el crocante de pan y trufa, previamente un poco tostado. Por otra parte en un poco de aceite de trufa añadir la crema de apio-nabo con trocitos de aceite de trufa por encima.



Consomé frío de tomate, con gelatina, mamia y frutos de mar

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de tomate rojo maduro
- 50 gr. de albahaca fresca en pulana
- 100 gr. de hierbabuena fresca
- 5 gr. de estragón
- 5 gr. de cilantro
- ralladura de 1 naranja
- 20 gr. de sal
- 100 gr. de azúcar blanca
- Para la gelatina de flor de tomillo
- 50 gr. de flor de tomillo
- 1 gelatina
- 1/2 l. de caldo resultante del prensado de tomate
- Adornos
- 150 gr. de mamia
- ostras, almejas (u otros mariscos)

Elaboración:

Colocar los tomates limpios y cortados en gajos en un bol. Añadir los aromáticos junto con la ralladura de naranja, la sal, la pimienta blanca y el azúcar. Con la mano, revolver a la vez que vanas estrujando los gajos de tomate hasta que quede un puré líquido.

Tapar con papel film el bol y dejarlo reposar 24 horas en el frigorífico.

Transcurridos, colar el zumo con la ayuda de una estameña. Hacer una atadillo con la estameña y colocarlo en la cámara para que el zumo vaya gotecando a otro recipiente. Dejar así durante 12 horas. Reservar. Las posibles impurezas acabaran decantando.

Para la gelatina de albahaca

Utilizar 1-4 l. de caldo resultante y mezclarlo con gelatina. Triturar en la thermomix y volver a añadir gelatina. Colar y reservar.

Para la gelatina de flor de tomillo

Mezclar 1-2 l. de consome con flor de tomillo y gelatina. En caliente, reducir a la mitad, añadir la gelatina, dejar hervir y a medida que reduce va tornando a rojo. Dejar enfriar y añadir nuevamente flor de tomillo.

Montar y presentar

Verter en el fondo del plato unas cucharadas de jugo transparente. Sobre la superficie, añadir y flor de tomillo y encima una porción de mamia en forma triangular. Al lado colocar los moluscos decorados. Se puede completar el plato con una cucharada de cas



Crocanti de moscovado con leche de oveja y confitura de flores

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes:

Para el crocanti de moscovado

30 gr. de mantequilla líquida

100 gr. de azúcar moscovado

50 gr. de claras de huevo

30 gr. de harina

Para el helado de leche de oveja

400 gr. de nata líquida

200 gr. de leche en polvo

200 gr. de glucosa

2 litros de leche de oveja

240 gr. de azúcar

Para la confitura de flores

10 gr. de lavanda y jazmín

10 gr. de pectina de fruta

150 gr. de azúcar

100 cl. de agua

1 zumo de limón

2 colas de gelatina

Para el bizcocho de leche de oveja

125 gr. de harina

150 gr. de azúcar

5 huevos

1 l. de leche de oveja

5 colas de gelatina

Para la espuma de cuajada

2 cuajados

100 cl. de nata líquida

Elaboración:

Para el crocanti de moscovado

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar en la cámara la canchala.

Extender la pasta de moscovado con un sapatillo y espolvorearla con avada de una planta triangular. Hornear a 160° C durante cinco minutos.

Para el helado de leche de oveja

Mezclar todos los ingredientes e introducir en un molde de Pacojet y congelar.

Montar en la Pacojet.

Para el bizcocho de leche de oveja

Hacer un bizcocho Genovesa, una vez frío remojar con la leche y la gelatina. Dejar reposar dos horas en la cámara.

Para la confitura de flores

Hacer una infusión con el agua y las flores, añadir los demás ingredientes y dejar enfriar en la cámara.

Para la espuma de cuajada

Llenar un sifón con los ingredientes y meterle una carga de sifón.

Final y presentación

En un plato moderno poner un anillo de bizcocho. Poner la cuajada de flores y la espuma de cuajada. Tapar con tres trocitos de crocanti de moscovado y poner el helado.



Espuma de habas con alcachofas, sisas, foie y mescalum de hojas tiernas

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes para 4 personas:

Para la espuma de habas:

1 kg. de habas

2 cucharadas de nata

4 cucharadas de aceite

Para las alcachofas y perretxikos y los sisitos:

2 alcachofas grandes

50 gr. de perretxikos

50 gr. de foie fresco cortado en
tacos de 1 cm

Sal y pimienta

Para el mescalum:

Hierbas aromáticas

Cebollino

Perifollo

Ficoide glacial, etc.

Elaboración:

Para la espuma de habas:

Cocemos las habas una vez peladas y repeladas con un
poquito de agua; una vez cocidas, las trituramos y colamos
por un colador fino, le añadimos la nata y el aceite probando
el punto de sal y lo reservamos.

Para el sisito:

En una sartén pochamos las alcachofas limpias y cortadas
en daditos pequeños junto con los perretxikos.

En otra sartén, o en la plancha, marcamos el foie salpi-
mentado por los dos lados hasta que quede dorado.

Acabado y presentación:

En medio de cada plato sopero pondremos una cucharada
de alcachofa y perretxikos. La tajada de foie encima. Sobre
foie colocaremos un bouquet de ensalada compuesta de hier-
bas aromáticas, cebollino, perifollo, menta, etc.

Por último, calentaremos la crema de habas que habíamos
reservado y emulsionando con una turmix serviremos en el
plato, con la ayuda de un cazo pequeño, la espuma que vamos
obteniendo. Repartirla en todos los platos.



Habitas con bacalao y sus callos confitados en caldo gelatinoso de puerros

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes:

Para las habas

500 gr. de habas repeladas

1 rebolleta pequeña

2 c.s. de aceite de oliva

100 gr. de tripas de bacalao limpias y cortadas en dados cocidos

Para el bacalao

4 lomos de bacalao desalado
Giraldo

3 dl. de aceite de oliva virgen
extra

Para la gelatina

6 puerros

1'2 dl. de consome del día

2 c.s. de agar agar en polvo

Elaboración:

Rehogar las habas en la cebolla confitada y añadir las tripas de bacalao previamente cocidas. Reservar.

Confitar los lomos de bacalao en el aceite a unos 40° C durante unos 15 min. aprox.

Hervir el consome con los puerros bien limpios al menos 3 horas a fuego muy lento, colar por la estameña y añadir el agar agar.

Extender sobre una placa finamente y enfriar en la cámara. Cortar como si fueran tallarines.

Montaje y presentación

Sobre un plato sopero poner un fondo de habas y tripas. Colocar encima los tallarines de bacalao y sobre ellos los de puerro. Decorar al gusto.



Sopa fría de leche con quesos, anchoas, frutos secos y lechugas

Restaurante ZALDIARAN

Ingredientes

Para la sopa fría:

2 cuajadas

1 dl. de leche de oveja

Sal

Para los tipos de queso:

Idiazabal ahumado

Idiazabal natural

Mala

Requeson

Ajón

Para el mezcuman de lechugas:

Rucula, nuzuna, acelga roja,

escarola y menta

Para los frutos secos garrapiñados:

Piñones, avellanas y macadamias

o más

Ajón

Anchoas en salazón, tomate con
fitido, membrillo, aceite de trufa

Elaboración:

Para la sopa fría:

Triturar todos los ingredientes en la thermomix

Para la elaboración de los quesos:

Cortar los distintos tipos de queso en diferentes formas
tamaños.

Para el mezcuman de lechugas:

Lavar bien las lechugas. Trocear y mezclar haciendo un
bouquet.

Final y presentación:

En un plato sopero disponer la crema de cuajada en el
fondo. Sobre ésta pondremos los quesos y los frutos secos
garrapiñados. Completarlo con tomate con fitido, el
mezcuman de lechugas ahumado con aceite de trufa. Termina-
do con las anchoas.



Almejas en salsa verde con guisantes crudos

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes:

Almejas

Agua de mar

Aceite de oliva

Guisantes

Perejil

Sal

Elaboración:

Poner a templar un cazo con un poquito de agua
rar las almejas y dar fuego fuerte solo unos segundos
po justo para que se abran lo mínimo y suelten su jugo. Ra
rarlas del cazo y separar con un cuchillo sus carnes

Mezclar el agua de mar que ha quedado en el recip
con aceite y emulsionar hasta conseguir una consis
untosa. Anadir a esta emulsion un poco de perejil m
dato y recién cortado.

o no y presentarlo en

Poner en el fondo del plato unos guisantes crudos tip
"patatas" las almejas y, a guisa de decoración, poner
verde, que ha de estar caliente, alrededor.



II
P
H

Callos rellenos de chistorra sobre salsa de chorizeros

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes

Callos

Txistorra

Aceite de oliva

Perejil fresco

Pimientos chorizeros

Cebolla

Agua de la cocción de los callos

Sel

Salsa de caldo de garbanzos

Caldo de garbanzos

Ajor ajor en polvo

Sai Mardun

Adornos

Hierbas aromáticas

Elaboración:

Poner a cocer los callos con la cebolla y la txistorra (retirar cuando este cocida).

Sacar los callos y colocarlos extendidos en una bandeja para enfriar. Cortar el chorizo en trozos pequeños y ponerlos a cocer para retirar el exceso de grasa. Cortar la txistorra en trozos pequeños y cocer para retirar el exceso de grasa. Pasar por la picadora la salsa.

Poner a reducir un poco de cebolla y ajo en el aceite de oliva y añadir los chorizos y txistorra. Cocer a fuego medio durante unos minutos. Cocer, tratar con la thermomix, coque por 10 minutos y poner a hervir para desespumar. Rectificar de sal.

Salsa de caldo de garbanzos

Poner a hervir el caldo con un poco de ajor ajor en un molde y dejar enfriar.

Montaje y presentación

Colocar los trozos de callos en el plato y servir con la salsa de caldo de garbanzos y chorizos y txistorra. Decorar con hierbas aromáticas.



Ensalada de pichón con verduras crujientes y ensalada de sus higadillos al Pedro Ximénez

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes

Pechugas de pichón

Aceite de oliva

Sal Maldon

Para el helado de sus higadillos

Higadillos de pichón

Aceite de oliva

Cebolla

Brandy

1 copa de Pedro Ximénez

1 vasito de nata líquida

Sal

Además

Verduras diversos, aceite vinagre y
sal

Elaboración:

Preparación

Filetear las pechugas muy finas, ponerlas en una bandeja de horno, añadirles aceite de oliva y sal Maldon; reservar.

Para el helado de sus higadillos

En un recipiente poner aceite de oliva con cebolla cortada muy fina y dejar sudar. Escaldar los higadillos en agua refresecar y escurrirlos, añadirse los al fuego de la bandeja con los hacer unos instantes, flambear con el brandy, añadir de Pedro Ximenez y un vasito de nata líquida. Dejar hervir unos minutos, poner a punto de sal, retirar del fuego, triturar, pasar por un colador fino; meter en el congelador para su posterior uso.

Montaje y presentación

Meter al horno a 180° C durante 30 segundos la bandeja con los filetes de pichón. Saltear las verduras ligeramente y ponerlas entremezcladas con los filetes de pichón. Triturar el helado de higadillos y hacer una quenefa para presentarla de lo anterior; con el aceite del pichón y una cucharada de salsa de pichón hacer una vinagreta para saltear ligeramente.



Revuelto líquido de setas silvestres con crujiente de bacon

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes:

Setas silvestres
aceite de setas silvestres
sal normal
sal de Maldon
bacon cortado en brunoise
cebollino cortado fino,

Elaboración:

Poner en un batidor con temperatura a 80° C durante 15 minutos, los huevos, la sal y el aceite de setas.

Hacer, por otro lado, las setas a la plancha y una parte de ellas incorporarlas al revuelto. La otra reservarlas para decorar el plato.

Hacer también a la plancha el bacon y reservarlo para decorar.

Final y presentación

Elegir un recipiente adecuado, un plato sopero, o un plato de cristal ancha...

Servir el revuelto líquido, decorar por encima con las setas, bacon, cebollino, grumos de sal de Maldon y aceite de setas.



Risotto de bacalao y trufas

Restaurante ZORTZIKO

Ingredientes para 4 personas:

- 1 4 l. de aceite de oliva virgen
- 3 puerros
- 4 lomos de bacalao
- 2 trufas cortas en laminas
- 50 gr. de arroz
- 1 chalota
- 1 puñazo de mantequilla
- 1 4 l. de caldo de verduras
- 1 vaso pequeño de nata
- 1 vaso de leche

Elaboración:

Preparación

Sudar la chalota con una parte del aceite de oliva, porar el arroz rehogándolo un poco, ir incorporando el caldo de verduras poco a poco hasta finalizar la cocción, aproximadamente 15 minutos. Añadir un poco de nata y leche, yéndolo a vez con cuidado. Rectificar de sal y reservar.

Preparar el bacalao

Poner los lomos de bacalao en una bandeja con leche. Templar a unos 70° C durante 10 minutos. Retirar del calor y dejar reposar durante 10 minutos. Retirar los lomos, cortar en trozos y disponerlos en una bandeja, cubriendo las laminas de trufas y queso. Reservar.

Preparar la salsa

Hacer un caldo corto de bacalao y reservar.

Cortar los puerros (solo la parte blanca, para que los puerros queden de un bonito color blanco). Poner en un cazo a fuego, añadir un poco de aceite y los puerros, cocinar durante 20 minutos, evitando que el puerro adquiera un color dorado y añadirle un pequeño trocito de bacalao, en conjunto con el caldo de bacalao y la nata. Dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos, retirar del fuego y pasar por la thermomix, añadiéndole a la vez un poco de aceite. Pasarlo por un colador. Rectificar de sal y reservar.

Montaje y presentación

Disponer el risotto en un círculo, encima de este intercalar laminas de bacalao, trufas y salsear por alrededor.



Bogavante asado y salsa de civet caramelizada

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

Para el bogavante:

Bogavantes, fumé de verduras,
agua, sal, cáscara de limón y
naranjas.

Para la salsa de civet caramelizada:

100 gr de azúcar, 1/4 l. de vinagre,
1/2 l. de vino tinto.

Para la crema de sa coral:

Coral del bogavante, fumé de
bogavante, aceite de oliva, mantequilla,
sal.

Además:

Atubias pochas quisadas.

Elaboración:

Para el bogavante:

Se cuecen los bogavantes durante 1 minuto en un fumé de verduras, agua y sal más la cáscara de limón y naranjas. Se saca la carne de los caparazos y se dejan los caparazos en un fumé de verduras. Las conchas y las pinzas se colocan en la fuente para hornear a última hora.

Para la salsa de civet caramelizada:

Se hace un caramelo con azúcar y vinagre y después se agrega el vino tinto y se deja reducir a la mitad.

Para la crema de coral:

Se mezcla el coral de bogavante con el fumé de bogavante y un poco de mantequilla. Triturar y colar. Rectificar de sal.

Montaje y presentación:

Mientras se golpea 2 minutos el bogavante en el horno poner la salsa de civet de bogavante en el fondo de la fuente. Poner una cazuela buena de potajes de bogavante en el centro y salsear con crema de coral.



Frutos de mar y coliflor al curry

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

1 txangurro (centollo),
4 vieiras
8 mejillones
8 berberechos
8 almejas
1 hoja de gelatina
1 coliflor
50 gr de mantequilla
1 dl de nata
Agua
Sal
Curry
Cremita
Vinagreta de perejil

Elaboración:

Para la gelatina caliente de frutos de mar

Cocer el txangurro en agua y sal durante 15 minutos. Los berberechos, las almejas y los mejillones se abren con un poco de agua que despues utilizaremos para fundir con la gelatina y preparar una gelatina caliente de frutos de mar.

Para la coliflor

Cocer en agua y sal la coliflor y cuando se este terminando la coccion le agregamos la nata y la mantequilla perfectamente y colar

Cremita y presentación

En el fondo del plato ponemos una cucharada de txangurro en crema, despues la crema de coliflor, un poco de curry y encima los frutos de mar cubiertos con la gelatina caliente que hemos realizado con su jugo. Se decora con perejil y unas gotas de vinagreta de perejil



Gelatina de ostras,
caviar y bacalao
ahumado con crema
de coliflor

Restaurant / BIRIA

Ingredientes para 4 personas.

1 kg de coliflor
200 gr de coliflor
1 dl de nata
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
1 piel de naranja
un poco de hinojo fresco.

Elaboración:

Cocer las cabezas de las cigalas con la cebolla, el puerro, la

Para la crema de coliflor, cocer la coliflor en agua y sal. Quitarla del fuego y machucarla con la leche y la mantequilla.

ה'תשנ"ב

[illegible]



Gelée de txangurro y crema de su coral

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

2 txangurros, agua, sal, aceite de oliva, limón, cebollino.

Para el fume de txangurro

Puerros, zanahorias, cebolla, clavo, cascara de naranja y limón, sal, agua, agua de cocción de los txangurros.

Para la crema de coral

Fume de txangurro, crema de coral, mantequilla.

Elaboración:

Para los txangurros

Cocer con agua y sal durante 15 minutos. Separar la carne con cuidado para que no haya tropezos. Una vez desmigado se aliña con un poco de aceite de oliva, limón y cebollino.

Para el fume de txangurro

Preparar como para un fume (puerros, zanahorias, cebolla, clavo, cascara de naranja y limón). Con estas verduras poner a hervir agua sin sal y una vez que haya hervido añadir los txangurros y cocer el agua durante 15 minutos. Dejar hervir y colar por un colador fino.

Para la crema de coral

Con un poco de fume de txangurro se cocina la crema de coral con un poco de mantequilla y triturar.

Para la presentación

En el fondo de un plato hondo poner el txangurro desmigado después aliado con un poco de aceite de oliva y limón. Como opción se puede añadir una cucharada de caviar.



Potaje de chirones, bogavante y caldo de garbanzos

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

1,4 kg de garbanzos cocidos
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
1 diente de ajo
8 trozos de bogavante a vapor
para plato
1,2 kg de chirones
1 crema
1 pimiento
8 hojas de espinacas crudas
8 cucharadas de salsa negra
8 patatas pequeñas
aceite de estragón
un puñado de dados de pan frito
o perrito picado

Elaboración:

Poner a cocer en un paño limpio con abundante agua los garbanzos junto con las verduras (cebolla, zanahoria, puerro, ajo). Cuando hierva, espumar y reducir el fuego.

Extraer los garbanzos cocidos y triturarlos, de forma que quede un puré fino de garbanzos. Colar el caldo de garbanzos por un chano y reservar. A este caldo se le puede añadir carne de ratón durante la cocción para que tome más gusto.

Sautear los chirones con la cebolla y el puerro en un paño limpio y en brunoise.

Cocer el bogavante durante 2 min. al vapor y envolver cada trozo en una hoja de espinaca cocida.

Cocer las patatas durante 8 o 10 minutos y a continuación freírlas en aceite de estragón.

Montaje y decoración:

Disponer en el fondo del plato una cucharada de puré de garbanzos.

Encima una brunoise de chirones encebollados y pimiento verde.

Napar con unas cucharadas de salsa negra.

Alrededor colocar las bolitas de bogavante envueltas en espinacas y las patatas cocidas y fritas en aceite de estragón. Por encima verter el caldo de garbanzos y espolvorear con perejil picado y unos dados de pan frito.



Ravioli de sisas y tocineta con caldo licuado de berza

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes:

500 gr. de sisas
500 gr. de tocino ibérico
1/2 berza
1/2 kg. de patatas
1/2 l. de caldo
100 gr. de aceite de oliva
4 blinis de patata
Costrones de pan
Sal

Elaboración:

Para el ravioli de tocineta y sisas:

En la cortadora se filetea el tocino fino y se rellena de las sisas salteadas.

Para la crema de berza.

En un bol se cuece el 1/2 kg. de patatas con el 1/2 kg. de berza, el aceite y el caldo. Se deja hervir y después se tritura.

Para los costrones de pan:

Con la miga de pan se hacen cuadraditos y se doran en la sartén.

Para el resto de tocino ibérico:

Se cuece durante 3 horas y se trocea en dados pequeños.

Final y presentación:

En un plato sopero se coloca el blini de patata en el centro. Encima el ravioli de tocineta y sisas y alrededor la crema de berza con costrones de pan.



Risotto de ostras con endibias braseadas y caldo verde

Restaurante ZUBEROA

Ingredientes para 4 personas:

16 ostras

4 endibias

2 lechugas

Fumet de pescado

Aceite de oliva

Cebolla

250 gr. de arroz

1 pizza de mantequilla

1 cuchará de nata

Caldo

Sel, cebollino y perifollo.

Elaboración:

Se abren las ostras y se reserva el jugo para añadir al arroz.

Para el risotto:

En una cazuela con aceite se pone a pochar un poco de cebolla y después se agrega el arroz. Se le da varias vueltas y se añade el fumet de pescado dejando unos 12 minutos que hierva a fuego suave. A continuación, se agregan las ostras, la mantequilla y la nata. Con la ayuda de una varilla se le dan vueltas 3 minutos más.

Para la lechuga:

Se cuece la lechuga en un poco de caldo y un poco de aceite. Se tritura y se cuele.

Final y presentación:

En el fondo del plato disponemos la crema de lechuga como fondo. En el centro el arroz con ostras y a última hora salteamos las endibias para poner por encima. Se adorna con perifollo y cebollino.

